

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffelogic Nano 7**

Instruções de utilização

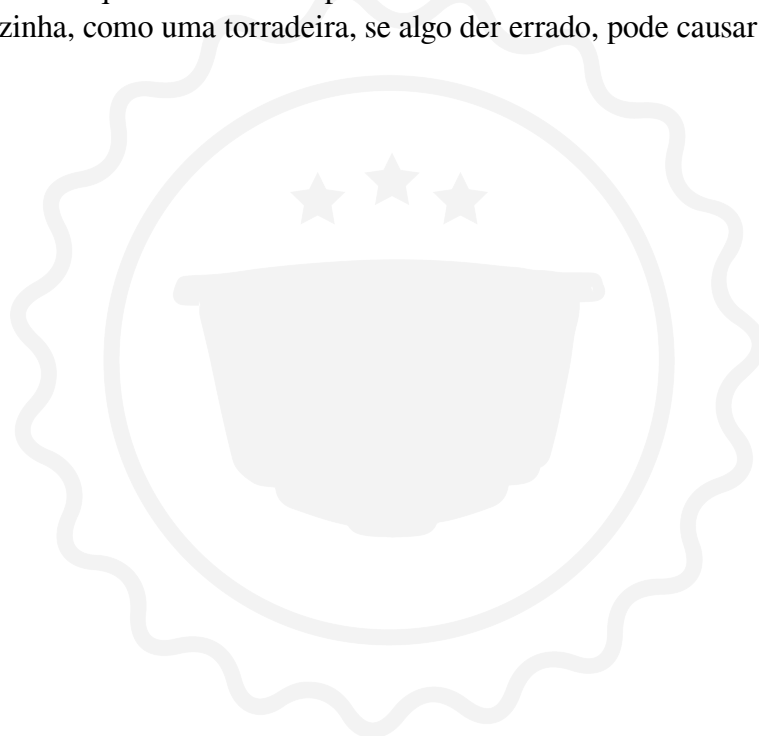
Obrigado por se juntar à revolução Kaffelagic. Divirta-se e desfrute de um café fantástico.

Este aparelho é adequado para uso em Profissional e também se destina ao uso doméstico e em aplicações similares (como cozinhas de funcionários em locais de trabalho, casas de campo e para uso por clientes no setor de hotelaria), desde que (i) o usuário possa controlar o fluxo de fumaça para que os alarmes dos detectores de fumaça não sejam ativados, ou (ii) o usuário possa desativar temporariamente os alarmes dos detectores de fumaça nas proximidades do aparelho, de acordo com as instruções do fabricante do detector de fumaça ou do proprietário do edifício. Este aparelho não é adequado para uso em edifícios dentro do alcance de detectores de fumaça que estejam diretamente conectados a um sistema de sprinklers ou ao corpo de bombeiros.

## **Segurança**

Este aparelho está em conformidade com a norma AS/NZS 60335.2.9.

Este é um eletrodoméstico que contém componentes eletrônicos sofisticados. Assim como outros eletrodomésticos de cozinha, como uma torradeira, se algo der errado, pode causar um incêndio.

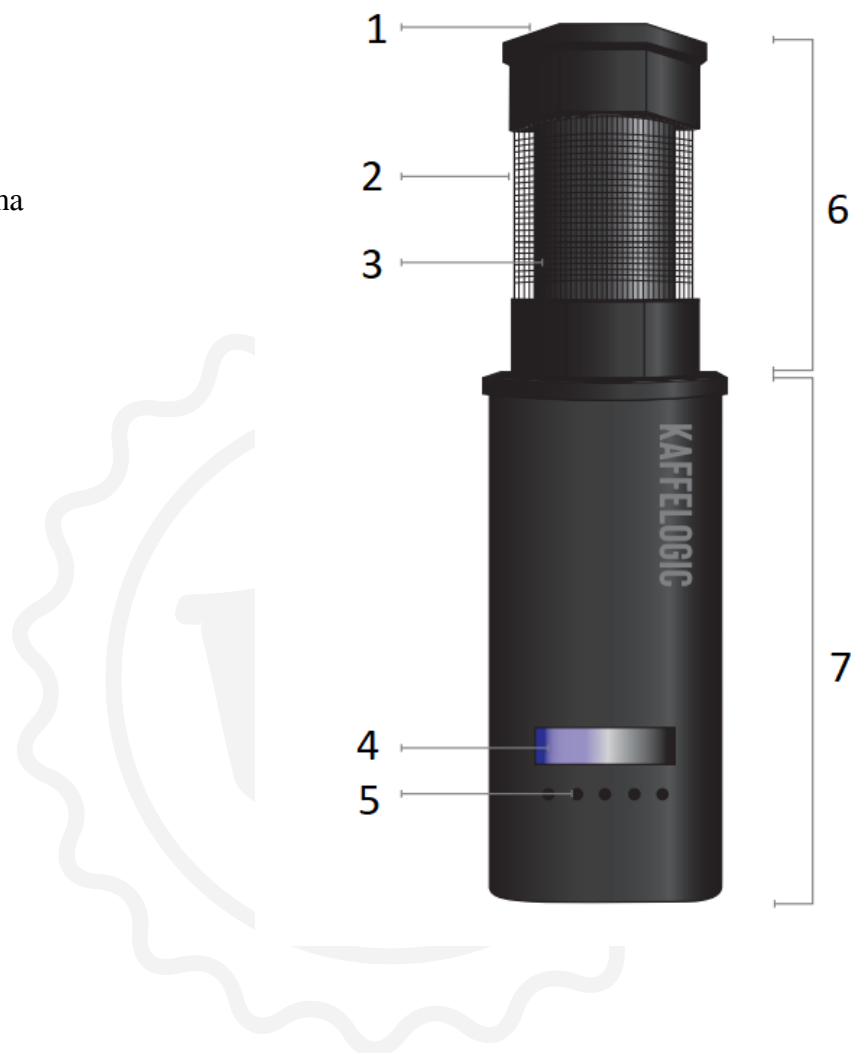


1. Leia todas as instruções de segurança antes de usar.
2. Somente para uso interno.
3. Utilize na posição vertical sobre uma superfície sólida e nivelada.
4. Não sobrecarregue.
5. Utilize apenas para torrar grãos de café verde. Embora possua diversos recursos de segurança, outras substâncias – como pipoca ou nozes – podem interferir nos testes de segurança e causar incêndio ou danos ao aparelho.
6. Utilize apenas em locais com ventilação adequada, de preferência perto de um exaustor de cozinha.
7. Utilize a uma distância mínima de 100 mm das paredes e 150 mm das cortinas, medidas horizontalmente.
8. Certifique-se de que nada bloqueie a entrada de ar (sob a base) ou a saída (na parte superior) quando o aparelho estiver em uso. Reduzir a velocidade do fluxo de ar fará com que ele aqueça mais rapidamente. Isso pode arruinar uma leva de café se os sistemas de segurança desligarem o aparelho durante a torra, e se o fluxo de ar estiver completamente bloqueado, pode danificar o aparelho ou causar um incêndio.
9. Certifique-se de instalar o coletor de palha na posição correta. Consulte as ilustrações na seção "coletor de palha" abaixo.
10. Mantenha a área ao redor do aparelho livre de palha derramada e outros materiais soltos que possam ser sugados para dentro do torrador durante o funcionamento.
11. O aparelho é totalmente automático, mas você deve permanecer por perto enquanto estiver em uso. Lave a louça, escove os dentes, mas não vá ao cinema.
12. Este aparelho não foi projetado para ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
13. Pode acionar o alarme de fumaça durante o funcionamento normal. Certifique-se de seguir as instruções do fabricante do alarme de fumaça caso precise desativá-lo temporariamente durante o funcionamento da torrefadora de café. Não utilize este aparelho em prédios comerciais onde detectores de fumaça possam acionar a evacuação do edifício ou o acionamento do corpo de bombeiros.
14. Durante a torrefação, o coletor de cascas fica quente demais para ser tocado. Aguarde alguns minutos após o término do ciclo de torrefação antes de remover o coletor de cascas.
15. Não mergulhe em líquidos. Se necessário, use um pano úmido para limpá-lo. A água danificará os componentes eletrônicos. Para mais informações sobre limpeza, consulte a seção sobre limpeza abaixo.
16. Caso entre líquido na câmara de torrefação ou em qualquer outra parte do aparelho, desligue-o da tomada e deixe-o em um local aquecido por 24 horas para que o interior seque completamente antes de tentar usá-lo novamente.
17. Caso esteja danificado, o cabo de alimentação deve ser substituído por um técnico qualificado.
18. Não abra o aparelho sem antes desligá-lo da tomada. Existem fios energizados dentro do aparelho, portanto, há risco de choque elétrico.
19. Entre em contato com o fabricante se você vir mensagens de erro persistentes no visor.

Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho. Consulte o site [kaffelologic.com](http://kaffelologic.com) para obter a versão mais recente destas instruções.

## Partes do torrador

1. Tampa
2. Malha
3. Chaminé
4. Mostrar
5. Controles
6. Coletor de palha
7. Base



## Primeiro uso

1. Remova toda a embalagem, incluindo a embalagem interna ao redor da chaminé dentro do coletor de palha.
2. Por favor, leia a seção "Noções básicas" abaixo e familiarize-se com a seção "Segurança" acima.
3. Inicialmente, a chaminé ficará um pouco solta no coletor de palha, mas isso se ajustará após as primeiras torradas.

## O básico



1. **PORÇÃO** – utilize uma porção rasa de vagem. [Use a colher fornecida.]

Caso contrário, meça 120–160 ml ou 90–120 g.

Não sobrecarregue. Se estiver usando grãos de café descafeinados ou torrados, eles são menos densos e recomenda-se que você carregue por peso.



2. **CARREGAR** – retire o coletor de palha e despeje o material verde.

Os grãos são colocados diretamente na câmara de torrefação.



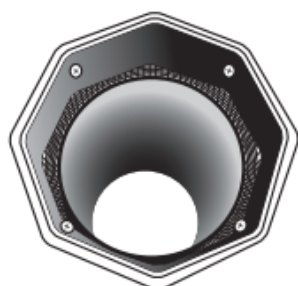
3. **CLIQUE** – recoloca o coletor de palha e

Clique no botão *Iniciar* para começar a torrar.

(Certifique-se de que a tampa do coletor de palha esteja no lugar, conforme mostrado)

**Coletor de palha**

Certifique-se de que o coletor de cascas esteja na posição correta, a tampa esteja no lugar e a chaminé de alumínio esteja totalmente encaixada dentro dele (veja as ilustrações abaixo). Operar este aparelho com o coletor de cascas de cabeça para baixo fará com que as cascas entrem nos grãos torrados e se espalhem pela bancada.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## A fumaça

A fumaça produzida ao assar não é maior do que a produzida ao cozinhar muitos outros alimentos. No entanto, ela tem um cheiro forte, e você deve usar um exaustor ou coifa, se possível. Para melhores resultados, coloque o aparelho diretamente sob uma coifa. Esteja ciente da localização do detector de fumaça mais próximo e esteja preparado caso ele seja acionado pela fumaça.

## O assado

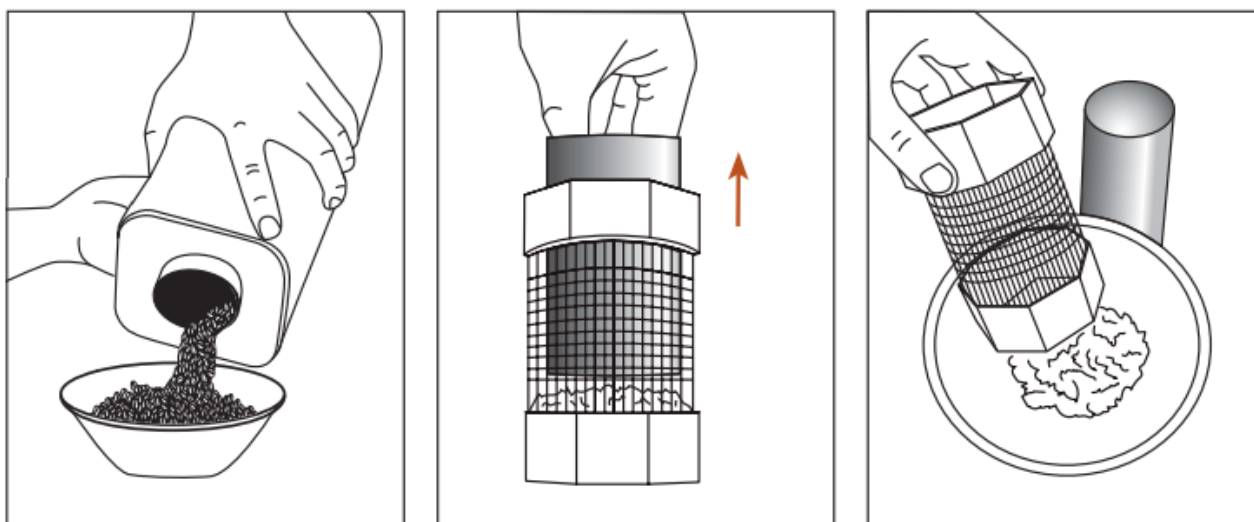
Uma torra normal leva de 8 a 12 minutos, aquecendo gradualmente até atingir entre 220 e 240 graus. Em seguida, inicia-se o resfriamento, que leva de 2 a 7 minutos, dependendo da temperatura ambiente. O torrador desliga automaticamente ao término do resfriamento.

## O Finalé

Quando o torrador parar, retire o coletor de cascas. A parte inferior do coletor de cascas deve estar fria o suficiente para ser manuseada imediatamente. Segure o torrador inteiro com as duas mãos. Despeje os grãos torrados em uma tigela, pote ou saco. Você pode deixar os grãos no torrador por algum tempo antes de esvaziá-lo — não tem problema torrar à noite, deixar os grãos no torrador e ensacá-los no dia seguinte.

## Esvaziando a palha

Aguarde alguns minutos para que a chaminé de alumínio esfrie completamente. Quando estiver fria, retire a tampa do coletor de palha, remova a chaminé de alumínio e despeje a palha na composteira. Você poderá fazer vários assados antes de precisar esvaziar o coletor de palha, mas não deixe que ele encha além da metade da malha. Após esvaziar, certifique-se de que a chaminé de alumínio esteja recolocada e totalmente encaixada na parte plástica.



1. Grãos de café vazios
2. Remover chaminé de alumínio
3. Coletor de palha vazio

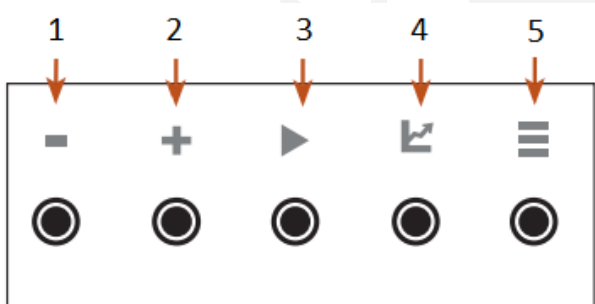
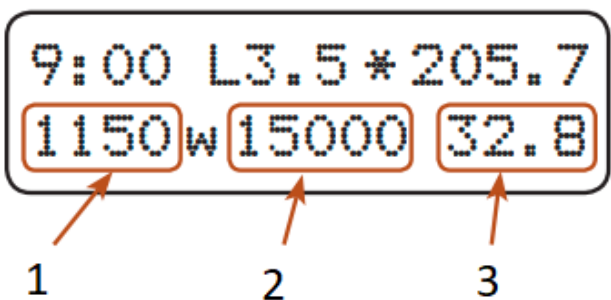
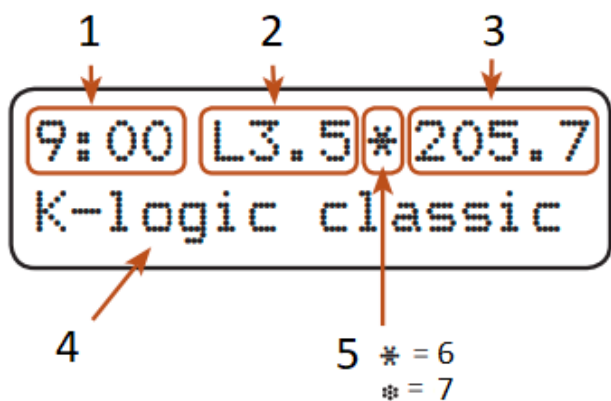
## Níveis

Ajuste o nível de torra antes de começar – use os botões de mais claro/mais escuro.

Kaffelagic Nano	nome de assado americano	Estágio	Descrição
Muito leve 0,1 - 0,9	Nova Inglaterra americano	Início da primeira rachadura	Superfície do feijão seco, manchado e de cor irregular está em andamento.
Luz 1,0 - 1,9	Cidade	Fim da primeira rachadura	Superfície seca do feijão, cor uniforme
Médio-leve 2,0 - 2,9	Cidade inteira	Início da segunda rachadura	Pequenas gotículas ou um leve brilho de óleo
Médio-escuro 4,0 - 4,9	Espresso	A segunda rachadura	Superfície brilhante do feijão está em andamento.
Escuro 5,0 - 5,9	italiano	Fim da segunda rachadura	Superfície do grão muito brilhante

## Visor e controles

Exibição padrão



Pressione repetidamente o botão 'menu' para percorrer as várias opções de exibição. Pressione o botão 'perfil' para retornar à exibição padrão mostrada acima.

Ao navegar pelas opções de exibição, selecione 'dados ao vivo'. Você verá a potência do aquecedor, a velocidade do ventilador e a taxa de aumento de temperatura exibidas em tempo real, como mostrado acima.

## Testando

A maneira correta de testar o torrador é iniciá-lo sem grãos. Ele aquecerá por 10 a 20 segundos, atingindo cerca de 90 graus. Em seguida, uma mensagem aparecerá: “Aquecimento muito rápido. Verifique os grãos.” Nesse ponto, a máquina não para, mas inicia o ciclo de resfriamento e funciona por mais 10 a 20 segundos até esfriar para cerca de 40 graus. Nesse ponto, ela para. Executar esse teste é uma boa maneira de garantir que tudo esteja funcionando conforme o esperado. Este teste também gerará um arquivo de registro que pode ser usado para verificar se você configurou corretamente a coleta de dados de torra.

## **Deixar o café descansar**

O café muda de sabor muito rapidamente durante a primeira semana após a torra, e as mudanças mais rápidas ocorrem nos primeiros dias. Aguardar antes de usar o café é conhecido como "descansar". O objetivo do descanso é permitir que o sabor se aprimore. Às vezes, o sabor melhora nos 2 a 3 dias imediatamente após a torra, embora o tempo ideal de descanso possa variar de zero a 8 dias — depende do sabor que você prefere, dos grãos que você torrou, do ponto de torra e dos seus métodos de armazenamento e preparo. Experimente o café logo após torrá-lo, e novamente no dia seguinte, e assim por diante, para ter uma ideia de quanto tempo de descanso é necessário para aquele estilo de torra específico. Como diz Matt Perger, fundador da barista Hustle: "use quando estiver gostoso".

## **Limpeza**

Remova quaisquer resíduos soltos. Limpe a parte externa do torrador com um pano úmido não abrasivo e lustre com um pano seco que não solte fiapos ou papel-toalha. Se necessário, use um pouco de sabão, detergente ou outro produto de limpeza não abrasivo no pano úmido. Desligue o torrador da tomada ao usar um pano úmido.

Com o tempo, haverá um acúmulo de óleos de café na câmara de torrefação. Recomendamos que você não limpe a câmara de torrefação, a menos que isso afete o sabor do café torrado. Quando precisar limpar o acúmulo de óleos de café, remova o coletor de cascas e limpe o interior com um pano umedecido em um produto de limpeza adequado. Movimente o pano com o dedo ou um palito.

**IMPORTANTE:** Tenha muito cuidado para não tocar na ponta sensível da sonda de temperatura que fica parcialmente dentro da câmara de torrefação. Não limpe a ponta da sonda.

Não utilize detergente dentro da câmara de torrefação, pois isso resultará em um café com sabor de detergente. Produtos de limpeza adequados incluem o detergente Puly™ Caff, o Cafetto™ Espresso Clean, o Simple Green™ ou outros produtos de limpeza não cáusticos e não abrasivos.



1

## Perfis de Torra

Um perfil de torra é uma curva que indica ao operador a temperatura exata necessária em cada etapa do processo. O formato dessa curva é crucial para determinar o desenvolvimento do sabor durante a torra.

Os perfis de torra da Kaffelogic não especificam quando a torra deve terminar. O fim da torra é controlado pelo nível de torra: um número de 0,1 a 5,9 definido pelo usuário. Uma única curva de perfil pode ser usada para obter uma variedade de estilos de torra, simplesmente variando o nível.

Os níveis de torra são descritos na seção 'Níveis' acima. Normalmente, você precisará ajustar o nível para uma determinada origem de café até obter exatamente o resultado desejado. O método de tentativa e erro é eficaz. Recomendamos que você comece entre 3,0 e 3,6 ao buscar uma torra média. Consulte *o Guia do Torrefador (The Kaffelogic Roaster's Companion)* para obter instruções sobre como usar a análise do tempo de desenvolvimento para reduzir a necessidade de tentativas e erros ao torrar grãos desconhecidos.

Embora o perfil padrão seja versátil e produza um café fantástico, você pode melhorar ainda mais os resultados escolhendo um perfil desenvolvido especificamente para o tipo de grãos ou o estilo de torra desejado.

Para carregar um novo perfil de torra:

1. Acesse [kaffelogic.com/community](http://kaffelogic.com/community) para encontrar o perfil que você deseja.
2. Baixe o perfil e abra-o com *o Kaffelogic Profile Management Studio* (disponível nas páginas de suporte Kaffelogic).
3. Conecte um pen drive ao seu computador e clique em "Salvar em USB".
4. Remova o pen drive do seu computador e conecte-o ao seu Kaffelogic Nano 7.
5. Clique em *Perfil*. Continue clicando em *Perfil* até que o perfil desejado apareça na tela.
6. Clique em *Iniciar* para carregar o perfil. O perfil será carregado e o nível também será alterado para o nível recomendado para esse perfil.
7. Agora você tem a liberdade de alterar o nível de acordo com seu gosto e começar a torrar com esse perfil.
8. O pen drive pode ser removido do torrador (mas é recomendável mantê-lo no lugar caso você esteja coletando arquivos de registro da sua torra).

## Troncos assados

Um registro de torra será salvo se um pen drive estiver conectado ao torrador durante o processo. Os registros de torra são salvos automaticamente na pasta /kaffelogic/roast-logs/. Insira o pen drive no seu computador para visualizar o registro.

Abra o arquivo de log com o *Kaffelogic Profile Management Studio* (disponível nas páginas de suporte Kaffelogic). Escreva o nome dos grãos e suas *notas de degustação* na seção de notas de degustação na *aba Sobre este arquivo*.

O torrador não data os arquivos de registro; em vez disso, atribui números sequenciais. Isso facilita a organização dos arquivos, mas se você precisar registrar a data exata da torra, deverá incluí-la nas notas de degustação.

Você pode verificar se os registros estão sendo gerados executando um teste de torra (consulte a seção 'Testes' acima).

O torrador deve criar a pasta /kaffelogic/roast-logs/, porém, caso algo dê errado, você pode criar a pasta manualmente no seu computador e verificar se os logs estão sendo gerados (veja 'Testando' acima). Observe que o Nano 7 suporta apenas o sistema de arquivos FAT/FAT32. O Nano 7 não suporta o sistema de arquivos exFAT.



Um registro do assado será salvo se houver um dispositivo de memória conectado.  
conectado ao torrador durante a torra.

## Modo temporizador

O torrador tem um Timer Mode para que você possa usá-lo como um temporizador de preparo. Coloque o torrador no modo Timer Mode pressionando os botões *Profile* e *Menu* simultaneamente.

Pressione os botões *Profile* e *Menu* juntos novamente para retornar ao modo de torrefação automática.

Em Timer Mode, o botão *Iniciar* inicia e para o temporizador, mas não controla o calor nem o ventilador. Os botões mais claros/escuros são usados para controlar manualmente o calor e o ventilador, o que pode ser útil no desenvolvimento de perfis: por exemplo, você pode observar como os grãos se fluidificam ligando o ventilador sem aquecimento. Você pode até mesmo fazer uma torra completa manualmente; contanto que o temporizador esteja funcionando e o calor esteja ligado, um arquivo de registro será criado.

## Reiniciar

Ocasionalmente, a memória onde os detalhes do perfil são armazenados pode ser corrompida, por exemplo, por uma falha de energia durante a torra. Isso pode fazer com que caracteres incomuns apareçam no visor e o torrador pode parar de responder. Para reiniciar o torrador e restaurar as configurações de fábrica, mantenha pressionado o botão *Iniciar* enquanto liga o torrador. Se fizer isso, você terá que carregar seu perfil e definir o nível escolhido novamente.

## Atualizações

As atualizações podem ser baixadas das páginas de suporte Kaffelogic. Salve o arquivo de atualização na pasta `/kaffelogic/firmware/` em um pen drive. Em seguida, insira o pen drive no torrador e reinicie-o (ou seja, mantenha pressionado o botão *Iniciar* enquanto liga o torrador). A atualização de firmware será instalada automaticamente e o nível e o perfil retornarão aos valores padrão. Você precisará carregar seu perfil e definir o nível escolhido novamente.



### EM CASO IMPROVÁVEL DE EMERGÊNCIA:

Você pode interromper a torra antecipadamente pressionando o botão *Iniciar* duas vezes durante o processo.

Interromper a torra prematuramente coloca a máquina diretamente em modo de resfriamento.

Desligar a máquina também interromperá a torra – ela entrará automaticamente no modo de resfriamento.

(Cai se você ligá-lo novamente imediatamente.)

## Mais informações sobre a torrefadora

1. Verifique se a câmara de torrefação está vazia antes de adicionar os grãos verdes. Segure o torrador de cabeça para baixo e agite-o suavemente para soltar quaisquer grãos que estejam presos. Se precisar alcançar o interior da câmara de torrefação para soltar um grão, tenha cuidado para não tocar na sonda termopar, pois ela é frágil.
2. Se pedaços de palha caírem na câmara de torrefação, é importante removê-los imediatamente antes que se espalhem pelo interior do aparelho e causem risco de incêndio. Se houver apenas alguns pedaços de palha na câmara, sopre suavemente para removê-los. Como alternativa, coloque o torrador no modo timer: pressione os botões Profile e Menu simultaneamente. Em seguida, ligue o ventilador usando o botão +. Pressione os botões Profile e Menu novamente para desligar o ventilador e retornar ao modo automático.
3. Se você derramar casca de café na bancada, limpe-a antes de ligar o torrador. Isso evita que a casca seja sugada pelas entradas de ar na base do torrador.
4. Se alguma substância granulada ou em pó, como arroz ou farinha, entrar na câmara de torrefação, você deve solicitar a um técnico que desmonte e limpe o aparelho antes de tentar usá-lo novamente. Isso porque essas substâncias podem se alojar entre as aletas e atingir a resistência ou o motor do ventilador dentro do aparelho.
5. A sonda de temperatura não possui proteção. Isso proporciona um desempenho preciso no acompanhamento do perfil de torra, mas torna a ponta da sonda vulnerável a danos. A ponta suportará centenas de ciclos de torra se você despejar os grãos na câmara com frequência, mas se precisar colocar a mão na câmara para limpar ou remover grãos presos, tome cuidado para não tocar na ponta da sonda. Se a ponta da sonda for danificada, o torrador não funcionará. A sonda é considerada uma peça de desgaste e danos a ela não são cobertos pela garantia. Ela pode ser substituída por um técnico autorizado.
6. O torrador foi projetado para uso com tensões de alimentação típicas da Nova Zelândia e Austrália, entre 230 e 240 volts. Embora seja seguro conectá-lo a tensões de alimentação mais baixas, como as encontradas normalmente na Europa (210 a 220 V), a potência disponível abaixo de 220 volts não é suficiente para garantir uma torra perfeita em todas as situações. O torrador emitirá um aviso se a tensão estiver no limite. Isso pode ocorrer ocasionalmente em áreas residenciais, onde você está a alguma distância do transformador de energia mais próximo, e às vezes em prédios comerciais com longas linhas de alimentação desde o quadro de distribuição principal. Na maioria dos casos, não há problema em prosseguir com a torra, mas você deve registrar um histórico da torra para verificar se o torrador está com dificuldades para atingir a temperatura necessária para o perfil de torra.
7. É recomendável ligar o torrador diretamente à fonte de alimentação, sem usar uma extensão. A tensão pode cair em uma extensão após o torrador realizar a verificação de voltagem. Se estiver usando uma extensão, especialmente uma longa, faça um registro da torra para verificar se o torrador está com dificuldades para atingir a temperatura necessária para o perfil de torra.
8. Se a torrefadora for interrompida durante a torra – por exemplo, se você desligar acidentalmente o interruptor da tomada –, quando a energia voltar, ela começará a esfriar. Normalmente, isso significa que os grãos estarão estragados, a menos que a torra tenha sido interrompida quando a temperatura estava abaixo de cerca de 80 graus ou quando já estava quase terminada.

## **Garantia e como utilizar o produto**

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

**Vendedor e importador:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

