

**KAFFE
LOGIC**

Kaffelogic Nano 7

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich der Kaffelogic-Revolution angeschlossen haben. Viel Spaß und genießen Sie fantastischen Kaffee.

Dieses Gerät eignet sich für den Einsatz in Professional Haushalten und ähnlichen Bereichen (z. B. Betriebsküchen, Bauernhöfe und Gastronomiebetriebe), sofern entweder (i) der Benutzer die Rauchentwicklung so steuern kann, dass Rauchmelder nicht ausgelöst werden, oder (ii) der Benutzer Rauchmelder in der Nähe des Geräts gemäß den Anweisungen des Herstellers oder des Gebäudeeigentümers vorübergehend sicher deaktivieren kann. Dieses Gerät ist nicht für den Einsatz in Gebäuden geeignet, in denen sich Rauchmelder befinden, die direkt an eine Sprinkleranlage oder die Feuerwehr angeschlossen sind.

Sicherheit

Dieses Gerät entspricht der Norm AS/NZS 60335.2.9.

Es handelt sich um ein elektrisches Gerät mit komplexer Elektronik. Wie bei anderen Küchengeräten, beispielsweise einem Toaster, besteht bei einer Fehlfunktion Brandgefahr.

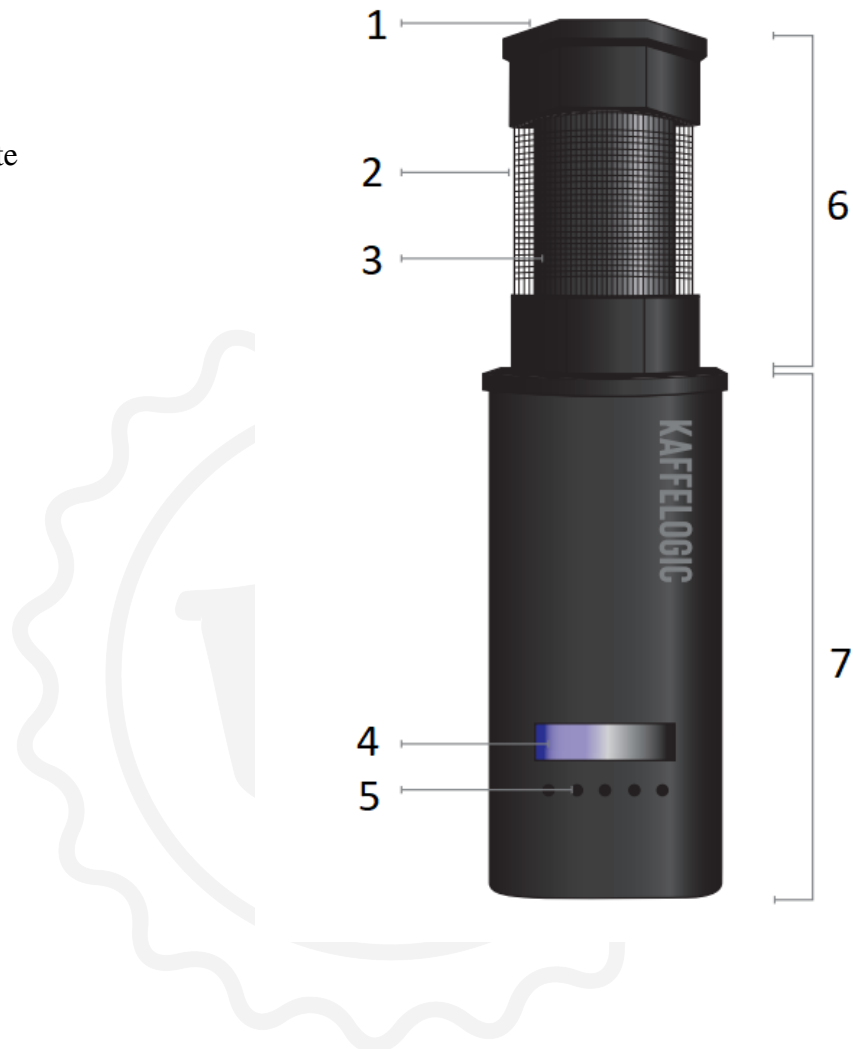


1. Lesen Sie vor Gebrauch alle Sicherheitshinweise.
2. Nur für den Innenbereich geeignet.
3. Auf einer festen, ebenen Fläche aufrichten.
4. Nicht überladen.
5. Nur zum Rösten von grünen Kaffeebohnen verwenden. Obwohl das Gerät über zahlreiche Sicherheitsmerkmale verfügt, können andere Substanzen – wie beispielsweise Popcorn oder Nüsse – die Sicherheitsprüfungen beeinträchtigen und zu Bränden oder Schäden am Gerät führen.
6. Nur bei ausreichender Belüftung verwenden, vorzugsweise in der Nähe einer Küchenabzugshaube.
7. Halten Sie einen Mindestabstand von 100 mm zu Wänden und 150 mm zu Vorhängen ein, horizontal gemessen.
8. Achten Sie darauf, dass der Lufteinlass (an der Unterseite) und der Luftauslass (oben) während des Betriebs nicht blockiert sind. Ein verlangsamter Luftstrom führt zu schnellerer Erhitzung. Schaltet das Sicherheitssystem das Gerät während des Röstvorgangs ab, kann dies den Kaffee verderben. Ist die Luftzufuhr vollständig blockiert, kann das Gerät beschädigt werden oder ein Brand entstehen.
9. Achten Sie darauf, den Spreuauffangbehälter richtig herum zu montieren. Bitte beachten Sie die Abbildungen im Abschnitt „Spreuauffangbehälter“ weiter unten.
10. Halten Sie den Bereich um das Gerät frei von verschütteten Spreuresten und anderen losen Materialien, die während des Betriebs in den Röster gesaugt werden könnten.
11. Das Gerät arbeitet vollautomatisch, Sie sollten sich aber während des Betriebs in der Nähe aufhalten. Spülen Sie das Geschirr, putzen Sie sich die Zähne, aber gehen Sie nicht ins Kino.
12. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mittels einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Fernsteuerungssystems vorgesehen.
13. Kann im Normalbetrieb einen Rauchmelder auslösen. Befolgen Sie die Anweisungen des Rauchmelderherstellers, wenn Sie den Rauchmelder während des Betriebs der Kaffeeröstmaschine vorübergehend deaktivieren müssen. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in Geschäftsgebäuden, in denen Rauchmelder eine Gebäudeevakuierung oder einen Feuerwehreinsatz auslösen könnten.
14. Der Spreuauffangbehälter wird während des Röstvorgangs so heiß, dass man ihn nicht mehr anfassen kann. Warten Sie nach Beendigung des Röstvorgangs einige Minuten, bevor Sie den Spreuauffangbehälter entfernen.
15. Nicht in Flüssigkeit eintauchen. Bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen. Wasser beschädigt die Elektronik. Weitere Informationen zur Reinigung finden Sie im Abschnitt „Reinigung“ weiter unten.
16. Falls Flüssigkeit in den Garraum oder einen anderen Teil des Geräts gelangt, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 24 Stunden an einem warmen Ort stehen, damit das Innere vollständig trocknen kann, bevor Sie versuchen, das Gerät wieder zu benutzen.
17. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
18. Öffnen Sie das Gehäuse nur, wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Das Gerät enthält stromführende Leitungen, daher besteht Stromschlaggefahr.
19. Wenden Sie sich an den Hersteller, wenn auf dem Display weiterhin Fehlermeldungen angezeigt werden.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Die aktuellste Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie online unter kaffelogic.com.

Teile des Rösters

1. Deckel
2. Netz
3. Schornstein
4. Anzeige
5. Bedienelemente
6. Spreusammler
7. Base



Erste Verwendung

1. Entfernen Sie sämtliche Verpackungen, einschließlich der Innenverpackung um den Schornstein im Inneren des Spreuauffangbehälters.
2. Bitte lesen Sie den Abschnitt „Die Grundlagen“ weiter unten und machen Sie sich mit dem Abschnitt „Sicherheit“ weiter oben vertraut.
3. Anfangs sitzt der Kamin noch recht locker im Spreuauffangbehälter, aber das wird sich nach den ersten paar Röstvorgängen geben.

Die Grundlagen

Achten Sie darauf, dass der Spreuauffangbehälter richtig herum montiert ist, der Deckel fest sitzt und der Aluminiumkamin vollständig im Behälter eingerastet ist (siehe Abbildungen unten). Wenn Sie das Gerät mit einem falsch herum montierten Spreuauffangbehälter betreiben, gelangen Spreu und Kaffeesatz in die gerösteten Bohnen und verteilen sich auf der Arbeitsfläche.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

Der Rauch

Der Rauch beim Braten ist nicht stärker als beim Kochen vieler anderer Speisen. Er riecht jedoch intensiv, daher sollten Sie nach Möglichkeit eine Dunstabzugshaube verwenden. Für optimale Ergebnisse stellen Sie das Gerät direkt unter eine Dunstabzugshaube. Achten Sie darauf, wo sich der nächste Rauchmelder befindet und seien Sie bereit, falls dieser durch den Rauch ausgelöst wird.

Der Braten

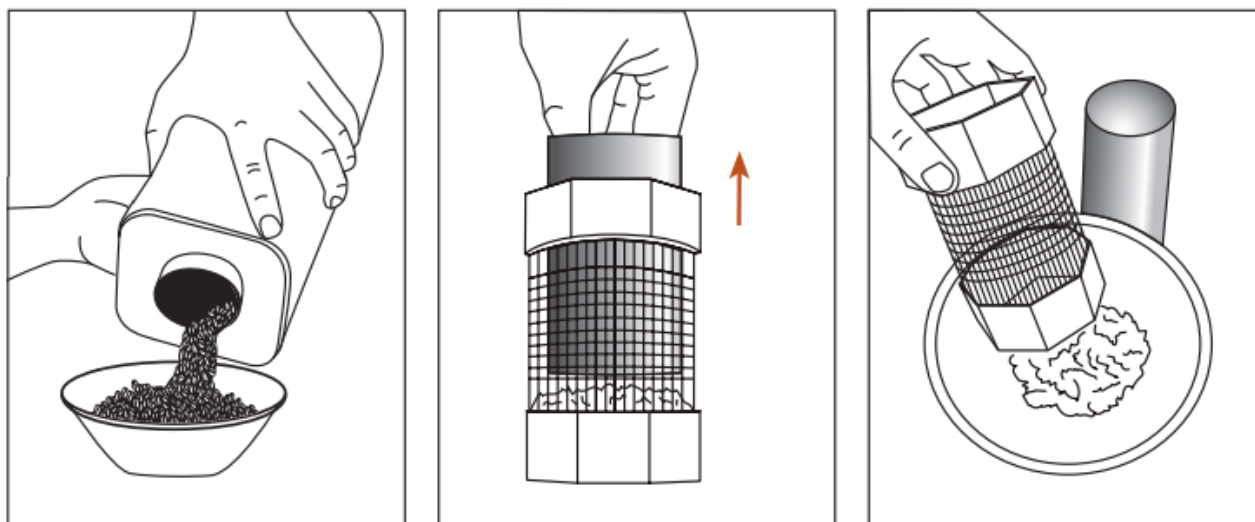
Ein normaler Röstvorgang dauert etwa 8 bis 12 Minuten, wobei die Temperatur stetig ansteigt, bis sie 220 bis 240 Grad erreicht. Anschließend beginnt der Abkühlprozess, der je nach Raumtemperatur 2 bis 7 Minuten dauert. Der Röster schaltet sich automatisch ab, sobald der Abkühlvorgang abgeschlossen ist.

Das Finale

Sobald der Röster gestoppt hat, nehmen Sie den Spreuauffangbehälter ab. Der untere Teil des Spreuauffangbehälters sollte bereits so weit abgekühlt sein, dass Sie ihn sofort anfassen können. Heben Sie den gesamten Röster mit beiden Händen an. Schütten Sie die gerösteten Bohnen in eine Schüssel, ein Glas oder einen Beutel. Sie können die Bohnen eine Weile im Röster lassen, bevor Sie sie leeren – es ist also kein Problem, über Nacht zu rösten, die Bohnen im Röster zu lassen und sie erst am nächsten Tag abzufüllen.

Spreu abwerfen

Lassen Sie den Aluminiumkamin einige Minuten lang vollständig abkühlen. Sobald er abgekühlt ist, nehmen Sie den Deckel des Spreuauffangbehälters ab, entnehmen Sie den Aluminiumkamin und leeren Sie die Spreu auf den Kompost. Sie können möglicherweise mehrere Röstvorgänge durchführen, bevor Sie den Spreuauffangbehälter leeren müssen. Achten Sie jedoch darauf, dass er nicht mehr als bis zur Hälfte des Siebs gefüllt ist. Stellen Sie nach dem Leeren sicher, dass der Aluminiumkamin wieder eingesetzt und vollständig im Kunststoffteil eingerastet ist.



1. Leere Kaffeebohnen
2. Aluminiumkamin entfernen
3. Leerer Spreusammler

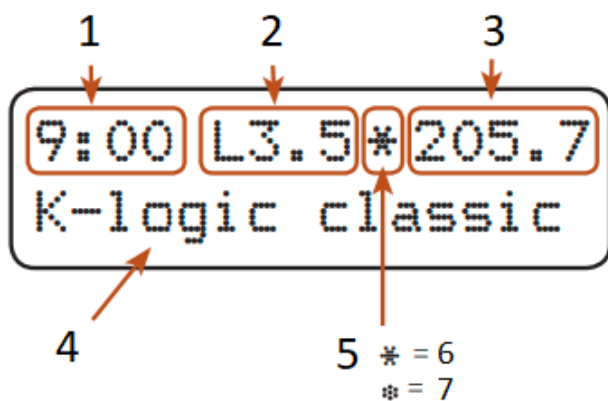
Level

Stellen Sie den Röstgrad vor Beginn des Röstvorgangs ein – verwenden Sie dazu die Tasten für heller/dunkler.

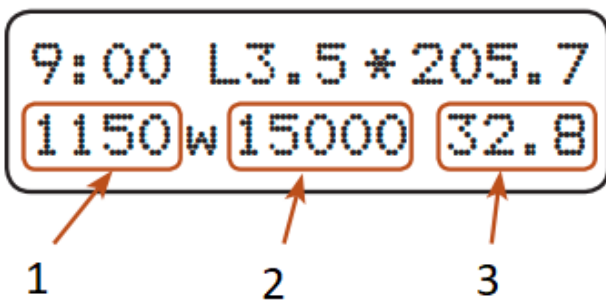
| Kaffelogic Nano | US-Röstname | Bühne | Beschreibung |
|-------------------------|-----------------|---|---|
| Sehr leicht 0,1 - 0,9 | Neuengland | Beginn des ersten Risses | Oberfläche trockener Bohnen |
| Licht 1.0 - 1.9 | amerikanisch | Der erste Riss ist im Gange. | gefleckt und ungleichmäßig in der Farbe |
| Med-light 2.0 - 2.9 | Stadt | Ende des ersten Risses | Oberfläche der trockenen Bohnen, gleichmäßige Farbe |
| Mittel 3,0 - 3,9 | Die ganze Stadt | Beginn des zweiten Risses | Winzige Tröpfchen oder ein schwacher Ölfilm |
| Mittel-dunkel 4.0 - 4.9 | Espresso | Der zweite Riss ist bereits entstanden. | Glänzende Bohnenoberfläche |
| Dunkel 5.0 - 5.9 | Italienisch | Ende des zweiten Risses | Sehr glänzende Bohnenoberfläche |

Anzeige und Bedienelemente

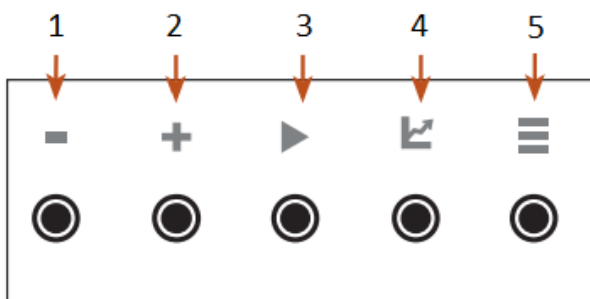
Standardanzeige



1. Zeit: Min.:Sek.
2. Röstgrad
3. Temperatur (°C)
4. Profilname
5. Bühne
6. Braten
7. Kühlung



1. Heizleistung (Watt)
2. Lüfterdrehzahl (U/min)
3. Anstiegsrate (°C pro Minute)



1. Feuerzeug
2. Dunkler
3. Start
4. Profil
5. Speisekarte

Drücken Sie wiederholt die Taste „Menü“, um durch die verschiedenen Anzeigeeoptionen zu blättern. Drücken Sie die Taste „Profil“, um zur oben gezeigten Standardanzeige zurückzukehren.

Wählen Sie beim Durchblättern der Anzeigeeoptionen „Live-Daten“ aus. Daraufhin werden Heizleistung, Lüfterdrehzahl und Temperaturanstiegsrate in Echtzeit angezeigt, wie oben dargestellt.

Testen

Der Röster wird korrekt getestet, indem man ihn ohne Bohnen startet. Er heizt sich 10 bis 20 Sekunden lang auf und erreicht dabei etwa 90 Grad. Anschließend erscheint die Meldung: „Zu schnelles Aufheizen. Bitte Bohnen prüfen.“ Die Maschine stoppt nun nicht, sondern beginnt den Abkühlvorgang und läuft weitere 10 bis 20 Sekunden, bis sie auf etwa 40 Grad abgekühlt ist. Dann stoppt sie. Dieser Test gibt Ihnen die Gewissheit, dass alles wie erwartet funktioniert. Außerdem wird eine Protokolldatei erstellt, anhand derer Sie überprüfen können, ob Sie die Röstprotokolle korrekt eingerichtet haben.

Kaffee ruhen lassen

Kaffee verändert seinen Geschmack in der ersten Woche nach dem Rösten sehr schnell, wobei die stärksten Veränderungen in den ersten Tagen auftreten. Das Warten vor dem Gebrauch nennt man „Ruhelassen“. Ziel des Ruhelassens ist es, den Geschmack zu verbessern. Manchmal verbessert sich der Geschmack bereits in den zwei bis drei Tagen direkt nach dem Rösten, die optimale Ruhezeit kann jedoch zwischen null und acht Tagen variieren – je nach Geschmacksvorlieben, Bohnensorte, Röstgrad und Zubereitungsmethode. Probieren Sie den Kaffee direkt nach dem Rösten, am nächsten Tag und so weiter, um herauszufinden, wie lange er für die jeweilige Röstung ruht. Matt Perger, Gründer von barista Hustle, sagt: „Genießen Sie ihn, wenn er gut schmeckt.“

Reinigung

Entfernen Sie lose Spreu. Wischen Sie die Außenseite des Rösters mit einem feuchten, weichen Tuch ab und polieren Sie ihn anschließend mit einem trockenen, fusselfreien Tuch oder Küchenpapier. Geben Sie bei Bedarf etwas Seife, Spülmittel oder ein anderes mildes Reinigungsmittel auf das feuchte Tuch. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie ein feuchtes Tuch verwenden.

Im Laufe der Zeit sammeln sich Kaffeeöle in der Röstkammer an. Wir empfehlen, die Röstkammer nicht zu reinigen, solange keine merklichen Auswirkungen auf den Geschmack des gerösteten Kaffees festzustellen sind. Sollten Sie die Kaffeeölablagerungen entfernen müssen, nehmen Sie den Spreuauffangbehälter heraus und wischen Sie die Kammer mit einem in einem geeigneten Reinigungsmittel getränkten Tuch aus. Bewegen Sie das Tuch dazu mit dem Finger oder einem Esstäbchen.

WICHTIG: Berühren Sie auf keinen Fall die empfindliche Spitze des Temperaturfühlers, die teilweise in den Garraum hineinragt. Reinigen Sie die Fühlerspitze nicht.

Verwenden Sie kein Reinigungsmittel im Röstraum, da der Kaffee sonst einen Reinigungsmittelgeschmack annimmt. Geeignete Reinigungsmittel sind beispielsweise Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ oder andere nicht ätzende und nicht scheuernde Reiniger.



1

Röstprofile

Ein Röstprofil ist eine Kurve, die dem Röster die exakte Temperatur angibt, die zu jedem Zeitpunkt während des Röstvorgangs erforderlich ist. Die Form dieser Röstprofilkurve ist entscheidend für die Geschmacksentwicklung beim Rösten.

Die Röstprofile von Kaffelagic legen keinen Endpunkt für den Röstvorgang fest. Dieser wird über den Röstgrad gesteuert: eine vom Benutzer festgelegte Zahl zwischen 0,1 und 5,9. Mit einer einzigen Profilkurve lassen sich durch einfaches Variieren des Röstgrades verschiedene Röststile erzielen.

Die Röstgrade sind im Abschnitt „Stufen“ oben beschrieben. Normalerweise sollten Sie den Röstgrad je nach Herkunftsland des Kaffees anpassen, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen. Ausprobieren ist dabei eine effektive Methode. Wir empfehlen, bei einer mittleren Röstung mit einem Wert zwischen 3,0 und 3,6 zu beginnen. *Im Kaffelagic Röstmeister-Handbuch* finden Sie Anweisungen zur Verwendung der Entwicklungszeitanalyse, um das Ausprobieren beim Rösten unbekannter Bohnen zu reduzieren.

Obwohl das Standardprofil ein Alleskönner ist, der fantastischen Kaffee produziert, können Sie die Ergebnisse weiter verbessern, indem Sie ein Profil wählen, das speziell auf die Bohnensorte oder den gewünschten Röstgrad abgestimmt ist.

So laden Sie ein neues Röstprofil:

1. Besuchen Sie kaffelogic.com/community, um ein passendes Profil zu finden.
2. Laden Sie das Profil herunter und öffnen Sie es mit *Kaffelogic Profile Management Studio* (verfügbar auf den Kaffelogic Support-Seiten).
3. Stecken Sie einen USB-Stick in Ihren Computer und klicken Sie auf „Auf USB speichern“.
4. Nehmen Sie den Speicherstick aus Ihrem Computer und stecken Sie ihn in Ihren Kaffelogic Nano 7.
5. Klicken Sie auf *Profil* . Klicken Sie so lange auf *Profil* , bis das gewünschte Profil auf dem Display erscheint.
6. Klicken Sie auf „Start“ , um das Profil zu laden. Das Profil wird geladen und der Schwierigkeitsgrad ändert sich automatisch auf den für dieses Profil empfohlenen Wert.
7. Sie können nun den Röstgrad nach Ihrem Geschmack anpassen und mit diesem Profil mit dem Röstvorgang beginnen.
8. Der Speicherstick kann aus dem Röster entfernt werden (es empfiehlt sich jedoch, ihn dort zu lassen, wenn Sie Protokolldateien für Ihren Röstvorgang sammeln).

Röstholz

Wenn während des Röstvorgangs ein USB-Stick an den Röster angeschlossen ist, wird ein Röstprotokoll gespeichert. Die Röstprotokolle werden automatisch im Ordner „/kaffelogic/roast-logs/“ abgelegt. Stecken Sie den USB-Stick in Ihren Computer, um das Protokoll anzuzeigen.

Öffnen Sie die Protokolldatei mit *Kaffelogic Profile Management Studio* (verfügbar auf den Kaffelogic Supportseiten). Tragen Sie den Namen der Bohnen und Ihre *Verkostungsnotizen* im Abschnitt „Verkostungsnotizen“ unter dem *Reiter* „Über diese Datei“ ein.

Der Röstautomat datiert die Protokolldateien nicht, sondern vergibt fortlaufende Nummern. Dadurch lassen sich die Dateien leicht ordnen. Wenn Sie jedoch das tatsächliche Röstdatum erfassen möchten, müssen Sie es in den Verkostungsnotizen angeben.

Sie können überprüfen, ob Protokolle generiert werden, indem Sie einen Teströstvorgang durchführen (siehe Abschnitt „Testen“ oben).

Der Röster sollte den Ordner `/kaffelogic/roast-logs/` erstellen. Falls dabei ein Fehler auftritt, können Sie den Ordner manuell auf Ihrem Computer anlegen und anschließend überprüfen, ob Protokolle generiert werden (siehe „Testen“ oben). Beachten Sie, dass der Nano 7 ausschließlich das FAT/FAT32-Dateisystem unterstützt. Das exFAT-Dateisystem wird vom Nano 7 nicht unterstützt.



Ein Bratenprotokoll wird gespeichert, wenn ein USB-Stick vorhanden ist, wurde während des Röstvorgangs an den Röster angeschlossen.

Timer-Modus

Der Röster verfügt über eine Timer Mode-Funktion, mit der er als Brühzeitgeber verwendet werden kann. Um den Röster in die Timer Mode-Funktion zu versetzen, drücken Sie gleichzeitig die Tasten „*Profil*“ und „*Menü*“.

Drücken Sie die Tasten *Profil* und *Menü* erneut gleichzeitig, um zum automatischen Röstmodus zurückzukehren.

In Timer Mode startet und stoppt die *Starttaste* den Timer, steuert aber weder Hitze noch Lüfter. Mit den Tasten für helleren/dunkleren Röstgrad lassen sich Hitze und Lüfter manuell regeln. Dies ist besonders beim Erstellen von Röstprofilen hilfreich: So können Sie beispielsweise beobachten, wie sich die Bohnen verflüssigen, indem Sie den Lüfter ohne Heizung laufen lassen. Sie können sogar einen kompletten Röstvorgang manuell durchführen; solange der Timer läuft und die Heizung eingeschaltet ist, wird ein Protokoll erstellt.

Zurücksetzen

Gelegentlich kann der Speicher, in dem die Profildetails gespeichert sind, beschädigt werden, beispielsweise durch einen Stromausfall während des Röstvorgangs. Dies kann dazu führen, dass ungewöhnliche Zeichen auf dem Display erscheinen und der Röster nicht mehr reagiert. Um den Röster zurückzusetzen und die Werkseinstellungen wiederherzustellen, halten Sie die *Starttaste* gedrückt, während Sie den Röster einschalten. In diesem Fall müssen Sie Ihr Profil laden und die gewünschte Stufe erneut einstellen.

Aktualisierungen

Updates können von den Kaffeologic Supportseiten heruntergeladen werden. Speichern Sie die Update-Datei im Ordner /kaffeologic/firmware/ auf einem USB-Stick. Stecken Sie den USB-Stick anschließend in den Röster und setzen Sie ihn zurück (d. h. halten Sie die *Starttaste* gedrückt, während Sie den Röster einschalten). Das Firmware-Update wird automatisch installiert und die Stufe sowie das Profil werden auf die Standardwerte zurückgesetzt. Sie müssen Ihr Profil laden und die gewünschte Stufe erneut einstellen.



FÜR DEN UNWAHRSCHEINLICHEN FALL EINES NOTFALLS:

Sie können den Röstvorgang vorzeitig beenden, indem Sie während des Röstvorgangs zweimal die *Starttaste* drücken.

Durch das vorzeitige Abbrechen des Röstvorgangs schaltet die Maschine direkt in den Abkühlmodus.

(Durch Ausschalten der Maschine wird der Röstvorgang ebenfalls gestoppt – sie schaltet automatisch ab.)

(verringert sich, wenn Sie es sofort wieder einschalten.)

Weitere Informationen zum Röster



1. Vergewissern Sie sich, dass die Röstkammer leer ist, bevor Sie grüne Bohnen hinzufügen. Halten Sie den Röster kopfüber und schütteln Sie ihn vorsichtig, um festsitzende Bohnen zu lösen. Falls Sie in die Röstkammer greifen müssen, um eine Bohne zu entfernen, achten Sie darauf, die empfindliche Thermoelementsonde nicht zu berühren.
2. Falls Spreu in den Röstraum gelangt, ist es wichtig, diese sofort zu entfernen, bevor sie ins Innere des Geräts gelangen und dort Brandgefahr darstellen kann. Befinden sich nur wenige Spreustücke im Raum, pusten Sie diese vorsichtig heraus. Alternativ können Sie den Röster in den Timer-Modus schalten: Drücken Sie dazu gleichzeitig die Tasten „Profil“ und „Menü“. Schalten Sie anschließend den Lüfter mit der Taste „+“ ein. Drücken Sie die Tasten „Profil“ und „Menü“ erneut, um den Lüfter auszuschalten und zum Automatikmodus zurückzukehren.
3. Sollten Sie Spreu auf die Arbeitsfläche verschütten, entfernen Sie diese bitte, bevor Sie den Röster in Betrieb nehmen. Dadurch wird verhindert, dass Spreu in die Lufteinlassschlitze am Boden des Rösters gelangt.
4. Gelangen körnige oder pulverförmige Substanzen wie Reis oder Mehl in den Garraum, sollte das Gerät vor der erneuten Benutzung von einem Servicetechniker gründlich gereinigt werden. Solche Substanzen können sich zwischen den Lamellen festsetzen und auf das Heizelement oder den Lüftermotor im Inneren des Geräts gelangen.
5. Die Temperatursonde ist ungeschützt. Dies gewährleistet eine präzise Profilverfolgung, macht die Sondenspitze jedoch anfällig für Beschädigungen. Die Spitze übersteht Hunderte von Röstzyklen, wenn die Bohnen in die Kammer gegeben und wieder entnommen werden. Beim Reinigen oder Entfernen festsitzender Bohnen in der Kammer muss jedoch darauf geachtet werden, die Sondenspitze nicht zu berühren. Bei Beschädigung der Sondenspitze ist der Röster außer Betrieb. Die Sonde gilt als Verschleißteil und Beschädigungen daran sind nicht von der Garantie abgedeckt. Sie kann von einem Servicetechniker ausgetauscht werden.
6. Der Röster ist für die in Neuseeland und Australien üblichen Netzspannungen zwischen 230 und 240 Volt ausgelegt. Zwar kann er auch an niedrigere Netzspannungen, wie sie typischerweise in Europa (210 bis 220 V) vorkommen, angeschlossen werden, jedoch ist die Leistung unter 220 Volt nicht ausreichend, um stets ein perfektes Röstergebnis zu gewährleisten. Der Röster gibt eine Warnung aus, wenn die Spannung grenzwertig ist. Dies kann gelegentlich in Wohngebieten vorkommen, wenn Sie sich in einiger Entfernung vom nächsten Transformator befinden, und manchmal auch in Gewerbegebäuden mit langen Zuleitungen vom Hauptverteiler. In den meisten Fällen können Sie den Röstvorgang fortsetzen. Es empfiehlt sich jedoch, ein Röstprotokoll zu führen, um festzustellen, ob der Röster Schwierigkeiten hat, die für das Röstprofil erforderliche Temperatur zu erreichen.
7. Es empfiehlt sich, den Röster direkt an die Stromversorgung anzuschließen, ohne ein Verlängerungskabel zu verwenden. Die Spannung kann in einem Verlängerungskabel abfallen, nachdem der Röster seinen Spannungstest durchgeführt hat. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, insbesondere ein langes, sollten Sie ein Röstprotokoll führen, um festzustellen, ob der Röster Schwierigkeiten hat, die für das Röstprofil erforderliche Temperatur zu erreichen.
8. Wird der Röstvorgang unterbrochen – beispielsweise durch versehentliches Ausschalten des Netzschalters –, kühlt der Röster nach dem Wiedereinschalten ab. Normalerweise sind die Bohnen dann unbrauchbar, es sei denn, der Röstvorgang wurde bei einer Temperatur unter etwa 80 Grad Celsius unterbrochen oder war ohnehin fast abgeschlossen.

Garantie und Verwendung des Produkts

Für die Produkte gilt die gesetzlich vorgeschriebene Standardgewährleistungsfrist. Diese Garantie ist nicht übertragbar und eine Entschädigung in bar ist nicht möglich. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Produkte, die anders als in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet wurden.

Die Garantie erstreckt sich ebenfalls nicht auf:

- Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch, Vernachlässigung der Pflege oder jede andere Verwendung zu Zwecken entstehen, die nicht in dieser Anleitung aufgeführt sind.
- Beschädigungen des äußeren Erscheinungsbildes, Schäden durch Korrosion oder allmähliche Abnutzung.

Jegliche Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zum Erlöschen der Produktgarantie.

Verkäufer und Importeur: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

