

**KAFFE  
LOGIC**

# **Kaffelogic Nano 7**

Mode d'emploi

Merci d'avoir rejoint la révolution Kaffelogic. Amusez-vous bien et savourez un excellent café.

Cet appareil convient à un usage Professionnel et est également destiné à un usage domestique et à des applications similaires (telles que les cuisines du personnel en entreprise, les exploitations agricoles et l'usage client dans le secteur de l'hôtellerie-restauration), à condition que (i) l'utilisateur puisse gérer le flux de fumée afin d'éviter le déclenchement des détecteurs de fumée, ou (ii) l'utilisateur puisse désactiver temporairement et en toute sécurité les détecteurs de fumée situés à proximité de l'appareil, conformément aux instructions du fabricant des détecteurs de fumée ou du propriétaire du bâtiment. Cet appareil ne convient pas à une utilisation dans un bâtiment situé à portée de détecteurs de fumée directement reliés à un système d'extinction automatique à eau ou au réseau d'incendie.

## **Sécurité**

Cet appareil est conforme à la norme AS/NZS 60335.2.9.

Il s'agit d'un appareil électrique doté de composants électroniques sophistiqués. Comme d'autres appareils de cuisson, tels qu'un grille-pain, un dysfonctionnement pourrait provoquer un incendie.

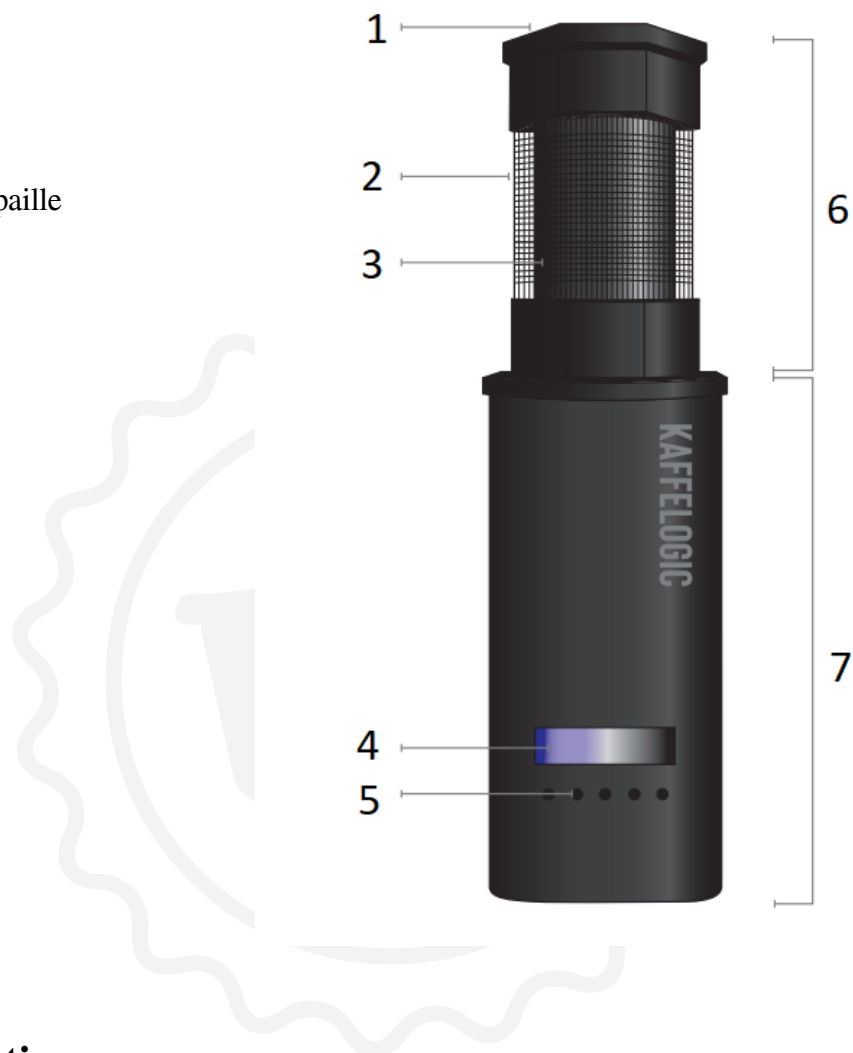


1. Lire toutes les consignes de sécurité avant utilisation.
2. Pour usage intérieur uniquement.
3. Utiliser à la verticale sur une surface plane et solide.
4. Ne pas surcharger.
5. À utiliser uniquement pour la torréfaction des grains de café vert. Bien que l'appareil soit doté de nombreux dispositifs de sécurité, d'autres substances, comme du maïs soufflé ou des noix, pourraient fausser les contrôles de sécurité et provoquer un incendie ou endommager l'appareil.
6. À utiliser uniquement dans un endroit bien ventilé, de préférence à proximité d'une hotte aspirante de cuisine.
7. Utilisez une distance d'au moins 100 mm des murs et de 150 mm des rideaux, mesurée horizontalement.
8. Veillez à ce que rien n'obstrue l'entrée d'air (sous la base) ni la sortie d'air (en haut) lorsque l'appareil est en marche. Un flux d'air insuffisant accélérera la chauffe. Si les systèmes de sécurité arrêtent l'appareil en cours de torréfaction, cela gâchera votre café. De plus, une obstruction complète de l'arrivée d'air pourrait endommager l'appareil ou provoquer un incendie.
9. Veillez à installer le collecteur de menues pailles dans le bon sens. Veuillez vous référer aux illustrations de la section « Collecteur de menues pailles » ci-dessous.
10. Veillez à ce que la zone autour de l'appareil soit exempte de résidus de torréfaction et autres matières susceptibles d'être aspirées dans le torréfacteur pendant son fonctionnement.
11. L'appareil est entièrement automatique, mais vous devez rester à proximité pendant son utilisation. Faites la vaisselle, brossez-vous les dents, mais n'allez pas au cinéma.
12. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
13. Peut déclencher l'alarme incendie en fonctionnement normal. Si vous devez désactiver temporairement l'alarme incendie pendant l'utilisation du torréfacteur, veuillez suivre les instructions du fabricant. N'utilisez pas cet appareil dans un bâtiment commercial où les détecteurs de fumée peuvent déclencher une évacuation ou l'intervention des pompiers.
14. Le collecteur de pellicules devient brûlant pendant la torréfaction. Attendez quelques minutes après la fin du cycle de torréfaction avant de le retirer.
15. Ne pas immerger dans un liquide. Essuyer avec un chiffon humide si nécessaire. L'eau risque d'endommager les composants électroniques. Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la section correspondante ci-dessous.
16. Si du liquide pénètre dans la chambre de torréfaction ou dans toute autre partie de l'appareil, débranchez-le et laissez-le sécher complètement pendant 24 heures dans un endroit chaud avant de le réutiliser.
17. En cas de dommage, le cordon d'alimentation doit être remplacé par un technicien qualifié.
18. N'ouvrez pas le boîtier tant que l'appareil est branché. Il contient des fils électriques sous tension ; il existe donc un risque d'électrocution.
19. Contactez le fabricant si vous voyez des messages d'erreur persistants sur l'écran.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant son utilisation. Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil. Consultez le site [kaffelogic.com](http://kaffelogic.com) pour obtenir la version la plus récente de ces instructions.

## Pièces du torrificateur

1. Couvercle
2. Engrener
3. Cheminée
4. Afficher
5. Commandes
6. Collecteur de paille
7. Base



## Première utilisation

1. Retirez tout l'emballage, y compris l'emballage intérieur autour de la cheminée à l'intérieur du collecteur de paille.
2. Veuillez lire la section « Les bases » ci-dessous et vous familiariser avec la section « Sécurité » ci-dessus.
3. Au début, la cheminée s'insérera assez librement dans le collecteur de pellicules, mais elle se resserrera au fil des premières torréfactions.

## Les bases



1. RECETTE – utilisez une cuillère rase de haricots verts. [Utilisez la cuillère fournie

Sinon, mesurer 120–160 ml ou 90–120 g.

Ne surchargez pas. Si vous utilisez des grains de café moussonnés ou décaféinés, sont moins denses et il est recommandé de charger en fonction du poids ]



2. CHARGEMENT – retirez le collecteur de paille et versez le vert

Les grains directement dans la chambre de torréfaction.



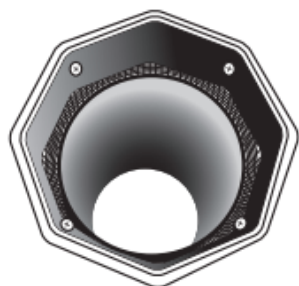
3. CLIC – remettez le collecteur de paille en place et

Cliquez sur le bouton *Démarrer* pour lancer la torréfaction.

(Assurez-vous que le couvercle du collecteur de paille est en place comme indiqué ci-

**Collecteur de paille**

Assurez-vous que le collecteur de pellicules est orienté correctement, que le couvercle est bien en place et que la cheminée en aluminium est correctement insérée (voir illustrations ci-dessous). Utiliser cet appareil avec le collecteur de pellicules à l'envers entraînera la présence de pellicules dans les grains torréfiés et des débordements sur le plan de travail.



TOP



BOTTOM



CHAFF COLLECTOR

## La fumée

La fumée dégagée par la cuisson au four n'est pas plus importante que celle de nombreux autres aliments. Cependant, elle a une odeur forte et il est conseillé d'utiliser une hotte aspirante si possible. Pour un résultat optimal, placez l'appareil directement sous la hotte. Repérez l'emplacement du détecteur de fumée le plus proche et soyez prêt à intervenir s'il se déclenche.

## Le rôti

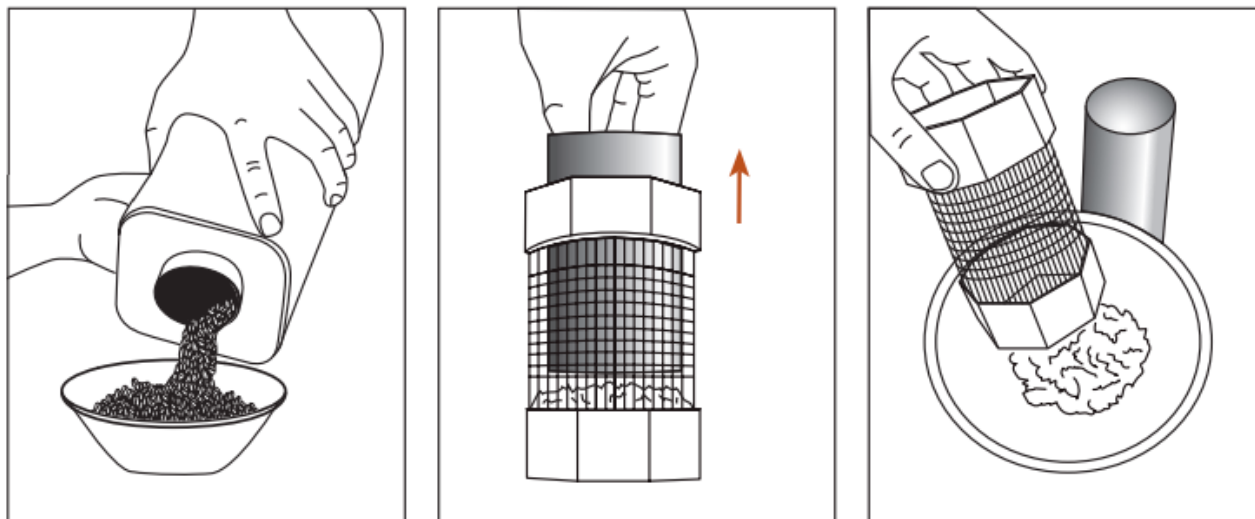
Une torréfaction normale dure environ 8 à 12 minutes, la température augmentant progressivement jusqu'à atteindre entre 220 et 240 degrés. Le refroidissement commence ensuite et dure de 2 à 7 minutes selon la température ambiante. Le torréfacteur s'arrête automatiquement une fois le refroidissement terminé.

## Le Finalé

Une fois la torréfaction terminée, retirez le collecteur de pellicules. Sa partie inférieure devrait être suffisamment froide pour être manipulée immédiatement. Soulevez le torréfacteur à deux mains. Versez les grains torréfiés dans un bol, un bocal ou un sac. Vous pouvez laisser les grains dans le torréfacteur un certain temps avant de les vider ; il est tout à fait possible de torréfier le soir, de laisser les grains dans le torréfacteur et de les mettre en sac le lendemain.

## Vider le chaume

Laissez la cheminée en aluminium refroidir complètement pendant quelques minutes. Une fois refroidie, retirez le couvercle du collecteur de déchets, enlevez la cheminée et videz les déchets dans le compost. Vous pouvez peut-être effectuer plusieurs torrifications avant de devoir vider le collecteur, mais veillez à ne pas le remplir au-delà de la moitié de la hauteur de la grille. Après l'avoir vidé, assurez-vous que la cheminée en aluminium est bien en place et correctement positionnée dans la partie en plastique.



1. grains de café vides
2. Déposer la cheminée en aluminium
3. collecteur de paille vide

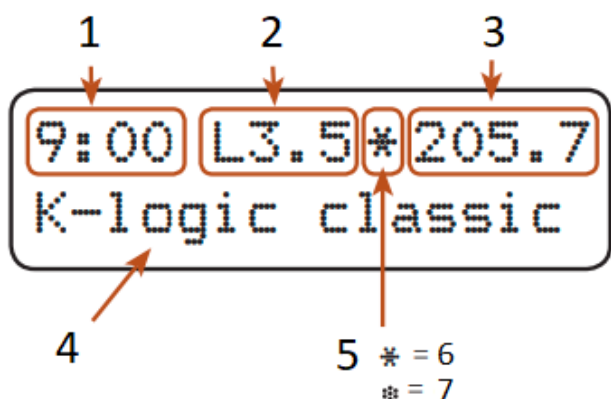
## Niveaux

Réglez le niveau de torrification avant de commencer la torrification – utilisez les boutons plus clair/plus foncé.

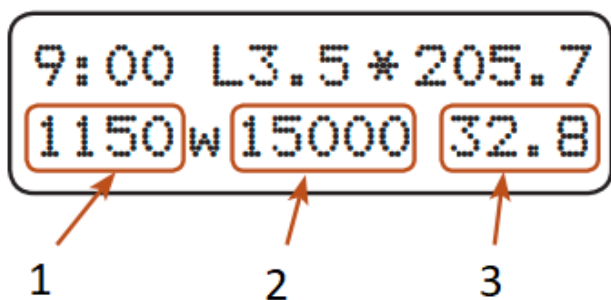
Nano Kaffelogic	Nom de Scène de torrification américain	Description
Très léger 0,1 - 0,9	Nouvelle-Angleterre	Début de la première fissure Surface des haricots secs,
Lumière 1.0 - 1.9	Américain	La première fissure est en cours. marbré et de couleur irrégulière
Moyen-léger 2.0 - 2.9	Ville	Fin de la première fissure Surface des haricots secs, couleur uniforme
Moyen 3,0 - 3,9	Ville entière	Début de la deuxième fissure De minuscules gouttelettes ou un léger reflet d'huile
Moyen-foncé 4.0 - 4.9	Espresso	La deuxième fissure est en cours. Surface brillante de haricot
Sombre 5.0 - 5.9	italien	Fin de la deuxième fissure Surface de haricot très brillante

## Affichage et commandes

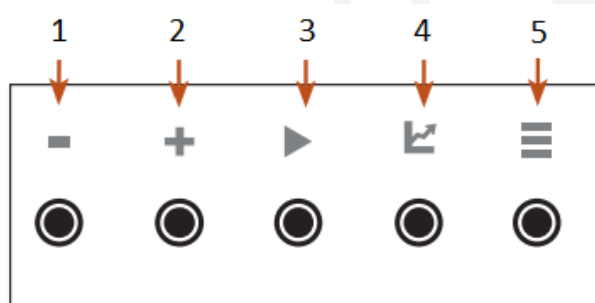
### Affichage standard



1. Temps : min:sec
2. Niveau de torréfaction
3. Température (°C)
4. Nom du profil
5. Scène
6. Grillage
7. Refroidissement



1. Puissance de chauffage (watts)
2. Vitesse du ventilateur (tr/min)
3. Vitesse d'élévation (°C par min)



1. Plus léger
2. Plus sombre
3. Commencer
4. Profil
5. Menu

Appuyez plusieurs fois sur le bouton « menu » pour parcourir les différentes options d'affichage. Appuyez sur le bouton « profil » pour revenir à l'affichage standard présenté ci-dessus.

En parcourant les options d'affichage, sélectionnez « Données en direct ». Vous verrez alors la puissance du chauffage, la vitesse du ventilateur et le taux de montée en température affichés en temps réel, comme illustré ci-dessus.

## Essai

Pour tester correctement le torréfacteur, démarrez-le à vide. Il chauffera pendant 10 à 20 secondes, atteignant environ 90 degrés. Un message s'affichera alors : « Chauffage trop rapide. Veuillez vérifier les grains. » La machine ne s'arrête pas pour autant, mais entame son cycle de refroidissement pendant 10 à 20 secondes supplémentaires, jusqu'à ce qu'elle atteigne environ 40 degrés. Elle s'arrête ensuite. Ce test permet de s'assurer du bon fonctionnement du torréfacteur. Il génère également un fichier journal, utile pour vérifier la configuration de la collecte des données de torréfaction.

## **Laisser reposer le café**

Le café évolue très rapidement en termes de saveur durant la première semaine suivant la torréfaction, et les changements les plus rapides se produisent les premiers jours. Attendre avant de consommer le café est appelé « laisser reposer ». Le but du repos est de permettre à la saveur de s'améliorer. Parfois, la saveur s'améliore dès les 2 à 3 jours suivant la torréfaction, mais la durée optimale de repos peut varier de zéro à 8 jours ; cela dépend de la saveur que vous préférez, du type de grains torréfiés, du degré de torréfaction et de vos méthodes de conservation et d'infusion. Goûtez-le dès sa sortie du torréfacteur, puis le lendemain, et ainsi de suite, afin de déterminer la durée de repos nécessaire pour ce type de torréfaction. Comme le dit Matt Perger, fondateur de barista Hustle : « Utilisez-le quand il est bon ! »

## **Nettoyage**

Enlevez les résidus de pellicule. Essuyez l'extérieur du torréfacteur avec un chiffon humide non abrasif, puis polissez-le avec un chiffon sec non pelucheux ou un essuie-tout. Si nécessaire, utilisez un peu de savon, de détergent ou d'autre nettoyant non abrasif sur le chiffon humide. Débranchez l'appareil avant d'utiliser un chiffon humide.

Avec le temps, des résidus d'huile de café s'accumuleront dans la chambre de torréfaction. Nous vous recommandons de ne pas la nettoyer tant que cela n'altère pas sensiblement le goût du café torréfié. Si vous devez nettoyer ces résidus, retirez le collecteur de pellicules et essuyez l'intérieur avec un chiffon imbibé d'un produit nettoyant adapté. Frottez le chiffon avec votre doigt ou une baguette.

**IMPORTANT** : Veillez à ne pas toucher l'extrémité sensible de la sonde de température qui pénètre partiellement dans la chambre de torréfaction. Ne nettoyez pas l'extrémité de la sonde.

N'utilisez pas de détergent à l'intérieur de la chambre de torréfaction, car cela donnerait un café au goût de détergent. Utilisez plutôt les produits nettoyants suivants : détergent Puly™ Caff, Cafetto™ Espresso Clean, Simple Green™ ou tout autre nettoyant non caustique et non abrasif.



1

## Profils de torréfaction

Un profil de torréfaction est une courbe qui indique au torréfacteur la température exacte requise à chaque étape de la torréfaction. La forme de cette courbe est essentielle pour déterminer le développement des arômes pendant la torréfaction.

Les profils de torréfaction Kaffelogic ne précisent pas la fin de la torréfaction. Celle-ci est déterminée par le niveau de torréfaction : un nombre compris entre 0,1 et 5,9, défini par l'utilisateur. Une seule courbe de profil permet d'obtenir différents styles de torréfaction en faisant varier simplement ce niveau.

Les niveaux de torréfaction sont décrits dans la section « Niveaux » ci-dessus. Il est généralement conseillé d'ajuster le niveau en fonction de l'origine du café jusqu'à obtenir le résultat souhaité. La méthode par essais et erreurs est efficace. Nous recommandons de commencer entre 3,0 et 3,6 pour une torréfaction moyenne. Consultez *le guide du torréfacteur Kaffelogic* pour des instructions sur l'utilisation de l'analyse du temps de développement afin de limiter les essais et erreurs lors de la torréfaction de grains inconnus.

Bien que le profil par défaut soit un profil polyvalent qui produira un café fantastique, vous pouvez encore améliorer les résultats en choisissant un profil développé spécifiquement pour s'adapter au type de grains ou au style de torréfaction souhaité.

Pour charger un nouveau profil de torréfaction :

1. Rendez-vous sur [kaffelogic.com/community](http://kaffelogic.com/community) pour trouver le profil qui vous convient.
2. Téléchargez le profil et ouvrez-le avec *Kaffelogic Profile Management Studio* (disponible sur les pages de support Kaffelogic).
3. Branchez une clé USB à votre ordinateur et cliquez sur « Enregistrer sur USB ».
4. Retirez la clé USB de votre ordinateur et branchez-la sur votre Kaffelogic Nano 7.
5. Cliquez sur *Profil* . Continuez à cliquer sur *Profil* jusqu'à ce que le profil souhaité s'affiche.
6. Cliquez sur *Démarrer* pour charger le profil. Le profil se chargera et le niveau sera automatiquement ajusté au niveau recommandé.
7. Vous pouvez désormais modifier le niveau selon vos goûts et commencer la torréfaction avec ce profil.
8. La carte mémoire peut être retirée du torréfacteur (mais vous voudrez la laisser en place si vous collectez des fichiers journaux pour votre torréfaction).

## Bûches rôties

Un journal de torréfaction sera enregistré si une clé USB est branchée au torréfacteur pendant la torréfaction. Les journaux de torréfaction sont automatiquement enregistrés dans le dossier `/kaffelogic/roast-logs/`. Insérez la clé USB dans votre ordinateur pour consulter le journal.

Ouvrez le fichier journal avec *Kaffelogic Profile Management Studio* (disponible sur les pages d'assistance Kaffelogic). Indiquez le nom des grains et vos *notes de dégustation* dans la section « Notes de dégustation » de l'onglet « À propos de ce fichier » .

Le torréfacteur n'indique pas la date des fichiers de torréfaction ; il leur attribue plutôt des numéros séquentiels. Cela facilite leur classement, mais si vous devez consigner la date de torréfaction, vous devez l'indiquer dans les notes de dégustation.

Vous pouvez vérifier que des journaux sont générés en exécutant un test de torréfaction (voir la section « Tests » ci-dessus).

Le torréfacteur devrait créer le dossier `/kaffelogic/roast-logs/`. Toutefois, en cas de problème, vous pouvez le créer vous-même sur votre ordinateur et vérifier ensuite la génération des journaux (voir « Tests » ci-dessus). Veuillez noter que le Nano 7 prend uniquement en charge les systèmes de fichiers FAT et FAT32. Le système de fichiers exFAT n'est pas pris en charge.



Un journal de torréfaction sera enregistré si une carte mémoire est présente.  
branché au torréfacteur pendant la torréfaction.

## Mode minuterie

Le torréfacteur possède un mode Timer Mode permettant de l'utiliser comme minuteur d'infusion. Pour activer ce mode, appuyez simultanément sur les boutons *Profil* et *Menu* .

Appuyez simultanément sur les boutons *Profil* et *Menu* pour revenir au mode de torréfaction automatique.

Dans Timer Mode, le bouton *Démarrer* lance et arrête le minuteur, mais ne contrôle ni la chaleur ni le ventilateur. Les boutons clair/foncé permettent de régler manuellement la chaleur et le ventilateur, ce qui peut s'avérer utile pour élaborer des profils : par exemple, vous pouvez observer la fluidification des grains en faisant fonctionner le ventilateur sans chauffage. Vous pouvez même effectuer une torréfaction complète manuellement ; tant que le minuteur est en marche et que le chauffage est activé, un fichier journal est enregistré.

## Réinitialiser

Il arrive que la mémoire contenant les informations de profil soit corrompue, par exemple suite à une coupure de courant pendant la torréfaction. Cela peut entraîner l'affichage de caractères inhabituels et le blocage du torréfacteur. Pour réinitialiser le torréfacteur et rétablir les paramètres d'usine, maintenez le bouton *Démarrer* enfoncé pendant la mise en marche. Vous devrez ensuite charger votre profil et définir à nouveau le niveau de torréfaction souhaité.

## Mises à jour

Les mises à jour sont disponibles sur les pages d'assistance Kaffelologic. Enregistrez le fichier de mise à jour dans le dossier `/kaffelologic/firmware/` d'une clé USB. Insérez ensuite la clé USB dans le torréfacteur et réinitialisez-le (maintenez le bouton *Start* enfoncé tout en allumant le torréfacteur). La mise à jour du firmware s'installera automatiquement et le niveau et le profil seront réinitialisés. Vous devrez alors charger votre profil et définir à nouveau le niveau souhaité.



## EN CAS D'URGENCE (ÉCHÉANCE PEU PROBABLE) :

Vous pouvez interrompre la torréfaction prématurément en appuyant deux fois sur le bouton *Démarrer*.

Arrêter la torréfaction prématurément met directement la machine en phase de refroidissement.

(L'arrêt de l'appareil interrompra également la torréfaction ; il passera automatiquement en mode refroidissement.)

(vers le bas si vous le rallumez immédiatement.)

## Informations complémentaires sur le torréfacteur



1. Vérifiez que la chambre de torréfaction est vide avant d'ajouter les grains de café vert. Retournez le torréfacteur et secouez-le doucement pour déloger les grains coincés. Si vous devez intervenir à l'intérieur de la chambre de torréfaction pour déloger un grain, faites attention à ne pas toucher la sonde du thermocouple, car elle est fragile.
2. Si des pellicules tombent dans la chambre de torréfaction, il est important de les retirer immédiatement avant qu'elles ne pénètrent dans l'appareil et ne présentent un risque d'incendie. S'il n'y a que quelques pellicules dans la chambre, soufflez doucement dedans pour les enlever. Vous pouvez également mettre le torréfacteur en mode minuterie : appuyez simultanément sur les boutons Profil et Menu. Activez ensuite le ventilateur à l'aide du bouton +. Appuyez de nouveau sur les boutons Profil et Menu pour arrêter le ventilateur et revenir au mode automatique.
3. Si vous renversez des pellicules sur la table de travail, nettoyez-les avant d'utiliser le torréfacteur. Cela évitera que les pellicules ne soient aspirées par les fentes d'aération situées à la base de l'appareil.
4. Si une substance granuleuse ou poudreuse, comme du riz ou de la farine, pénètre dans la chambre de rôtissage, il est impératif de faire nettoyer l'appareil par un technicien avant toute nouvelle utilisation. En effet, ces substances peuvent se loger entre les ailettes et encrasser la résistance ou le moteur du ventilateur.
5. La sonde de température n'est pas protégée. Ceci garantit un suivi précis du profil de torréfaction, mais expose l'extrémité de la sonde à des dommages. L'extrémité résistera à plusieurs centaines de cycles de torréfaction si vous remplissez et videz régulièrement la chambre de torréfaction. Cependant, si vous intervenez à l'intérieur de la chambre pour nettoyer ou déloger des grains coincés, vous devez veiller à ne pas toucher l'extrémité de la sonde. En cas de dommage, le torréfacteur sera inutilisable. La sonde étant considérée comme une pièce d'usure, les dommages qu'elle occasionne ne sont pas couverts par la garantie. Son remplacement peut être effectué par un technicien agréé.
6. Le torréfacteur est conçu pour fonctionner avec les tensions d'alimentation typiques de Nouvelle-Zélande et d'Australie, comprises entre 230 et 240 volts. Bien qu'il soit possible de le brancher à des tensions d'alimentation inférieures, comme celles généralement utilisées en Europe (210 à 220 V), la puissance disponible en dessous de 220 volts est insuffisante pour garantir une torréfaction optimale. Le torréfacteur émet un avertissement en cas de tension limite. Ce problème peut survenir occasionnellement dans les zones résidentielles éloignées du transformateur le plus proche, et parfois dans les bâtiments commerciaux dont les lignes d'alimentation depuis le tableau électrique principal sont longues. Dans la plupart des cas, la torréfaction peut se poursuivre sans problème, mais il est conseillé de tenir un journal de torréfaction afin de vérifier si le torréfacteur peine à atteindre la température requise par le profil de torréfaction.
7. Il est conseillé de brancher le torréfacteur directement à la prise secteur, sans rallonge. La tension peut chuter dans une rallonge après le contrôle de tension effectué par le torréfacteur. Si vous utilisez une rallonge, surtout si elle est longue, tenez un journal de torréfaction pour vérifier si le torréfacteur peine à atteindre la température requise par le profil de torréfaction.
8. Si la torréfaction est interrompue (par exemple, si vous coupez accidentellement le courant), le torréfacteur commencera à refroidir au retour du courant. Généralement, cela signifie que les grains seront perdus, sauf si vous avez interrompu la torréfaction alors que la température était inférieure à environ 80 degrés ou si elle était presque terminée.

## **Garantie et mode d'utilisation du produit**

Les produits bénéficient de la période de garantie légale standard. Cette garantie est non transférable et aucune compensation financière en espèces n'est possible. La garantie ne couvre pas les produits ayant été utilisés d'une manière différente de celle spécifiée dans ce mode d'emploi.

La garantie ne couvre pas non plus:

- Les dommages résultant d'une utilisation inappropriée, d'une négligence d'entretien ou de toute autre utilisation à des fins non mentionnées dans ce manuel.
- Les dommages à l'aspect extérieur, les dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation effectuée par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit.

**Vendeur et importateur:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

