

Instructies voor een snelle start met koffiebranden.

Start met branden, serveer met trots en verras je gast!

Coffee Compadre elektrische micro koffiebrander

Ontworpen om thuis & in de horeca koffie te branden. Begin stap voor stap met koffie branden. Gebruik de voorgeprogrammeerde brandprofielen of brand handmatig.

Eigenschappen:

Model:	COFFEE COMPADRE
Brand capaciteit:	325-400g (aanbevolen)
Hitte overdracht:	Trommel
Voltage:	~220-240V 50-60 Hz
Vermogen:	1000 Watt
Maat (Lengte x Breedte x Hoogte):	492x264x402 mm
Gewicht:	10 kg
Accessoires:	1 lepel, 1 borstel, 1 schepje

Veiligheidsinstructies:

- Laat de brander niet onbeheerd achter tijdens het branden.
- Houd de deur van de uitgang en de opvangbak voor vliesjes gesloten.
- Brand alleen groene koffiebonen van goede/hoge kwaliteit. (weinig gebreken)
- Groene bonen met een hoog vochtgehalte hebben mogelijk een langere brandtijd nodig.
- Gebruik de brander op een droge en geventileerde plaats.
- Houd de brander uit de buurt van licht ontvlambare materialen.
- Laat koffiebonen na het branden afkoelen voordat ze opgeborgen/verpakt worden.
- Controleer en reinig de vliesjes na elke brandcyclus.
- Houd de brander uit de buurt van kinderen.
- Breng geen wijzigingen aan in de brander of onderdelen zonder officiële toestemming van de fabrikant.

Snel start:

1. Gebruik alleen in een goed geventileerde omgeving.
2. Installeer het rookfilter (bovenop de brander en steek de USB-stekker in het stopcontact (zijkant van de brander).
3. Sluit de kabel van de controller aan op de aansluiting (zijkant van de brander).
4. Steek de stekker in het stopcontact.
5. Sluit de deur van de bonenuitgang, sluit de vliesjes opvangbak, zorg ervoor dat de monsterlepel leeg en vergrendeld is.
6. Druk lang op 'ON/OFF' om de controller in te schakelen.

Maak indruk, start met branden!

1. Druk één keer op 'P' en kies een profiel op basis van de verwerkingsmethode van je groene bonen en het brandniveau (achterop de afstandsbediening).
2. Druk tweemaal op 'PH' om het voorverwarmen te starten. Wanneer de starttemperatuur is bereikt, hoor je een zoemend geluid. De temperatuur wordt 15 minuten vastgehouden.
3. Open de toegangsdeur en laad groene bonen (350-400 gram) in de trommel.
4. Druk tweemaal op 'R' om het roosteren te starten.
5. Zodra het roosteren klaar is hoor je het zoemgeluid. Open de uitgangsdeur om de bonen in de lade te laten vallen.
6. Roer de bonen om met de roerstaaf. Het koelen van de bonen start automatisch en duurt 3-5 minuten.
7. Houd de uitvoerklap open en druk op 'P' en kies 'COL' om de brander af te koelen tot 60 graden.
8. Til de bonenverzamelaar iets op en haal hem er aan de rechter- of linkerkant uit. Verwijder de bonen en bewaar ze in een zak of container.
9. Druk lang op 'ON/OFF' om uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
10. Maak de vliesjesvanger schoon. De vliesjes kunnen in de groenbak.

Assistent modus:

1. Druk tijdens het roosteren in de automatische modus tweemaal op 'P' om naar de assistent-modus te gaan. De code 'AST' verschijnt op het profieldisplay.
2. Alleen het moment om de bonen uit de trommel te laten vallen wordt bepaald door de gebruiker.

Wanneer de temperatuur 170°C bereikt, worden de bonen bruin en beginnen ze te rimpelen. Concentreer je op de kleurverandering van de bonen met de monsterlepel. De eerste barst zal beginnen tussen 170-190°C, wanneer het geluid van de barst continu aanhoudt betekent dit dat de ontwikkelingsfase is begonnen. Bepaal het tijdstip om de bonen te laten vallen aan de hand van de kleur, de geluiden, het aroma en de temperatuurontwikkeling van de bonen.
3. Laat de bonen vallen: Druk lang op "R" om het verwarmen te stoppen. Open de deur om de bonen te laten vallen in de opvangbak.
4. Druk één keer op "C" om af te koelen en roer de bonen om met de roerstaaf.

Volg de stappen automatische modus vanaf stap 7.

Handmatige modus:

1. Druk tweemaal op 'PH' om het voorverwarmen te starten. Druk één keer op '+' of '-' temperatuur om de gewenste voorverwarmingstemperatuur in te stellen. Wanneer de starttemperatuur is bereikt, hoor je een zoemend geluid. De temperatuur wordt 15 minuten vastgehouden.
2. Open de toegangsdeur en laat de groene bonen (350-400 gram) in de trommel vallen.
3. Druk tweemaal op 'R' om het roosteren te starten.

Druk één keer op '+' of '-' om het vermogen van de verwarming in te stellen (20 niveaus).

Druk één keer op '+' of '-' van ventilator om de snelheid van de luchtstroom in te stellen (20 niveaus).

De filterventilator begint te werken met snelheidsniveau 2 zodra de ventilator begint te werken.

Druk tegelijkertijd lang op "+" en "-" van de ventilator en druk vervolgens eenmaal op "+" of "-" om de snelheid van de filterventilator te kiezen (5 niveaus).

Controleer de verandering van de bonen, zoals kleur, aroma met de monsterlepel, kies het juiste moment om de bonen te laten vallen volgens de ontwikkelde temperatuur en kraakgeluiden.

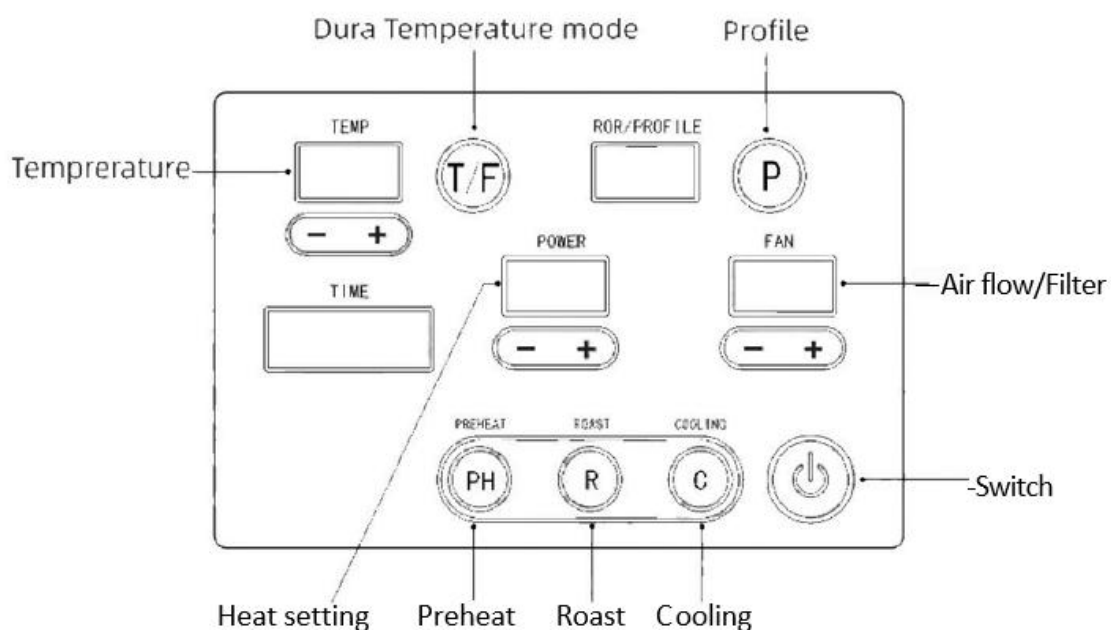
4. De verwarming stopt met werken wanneer de temperatuur 230 graden bereikt.
5. De temperatuur kan handmatig worden ingesteld door één keer op '+' of '-' te drukken.
6. Bonen laten vallen: druk lang op 'R' en volg de stappen automodus vanaf stap 7.

In de automatische modus kun je tijdens het brandproces de handmatige modus inschakelen door lang op 'R' te drukken.

Tips:

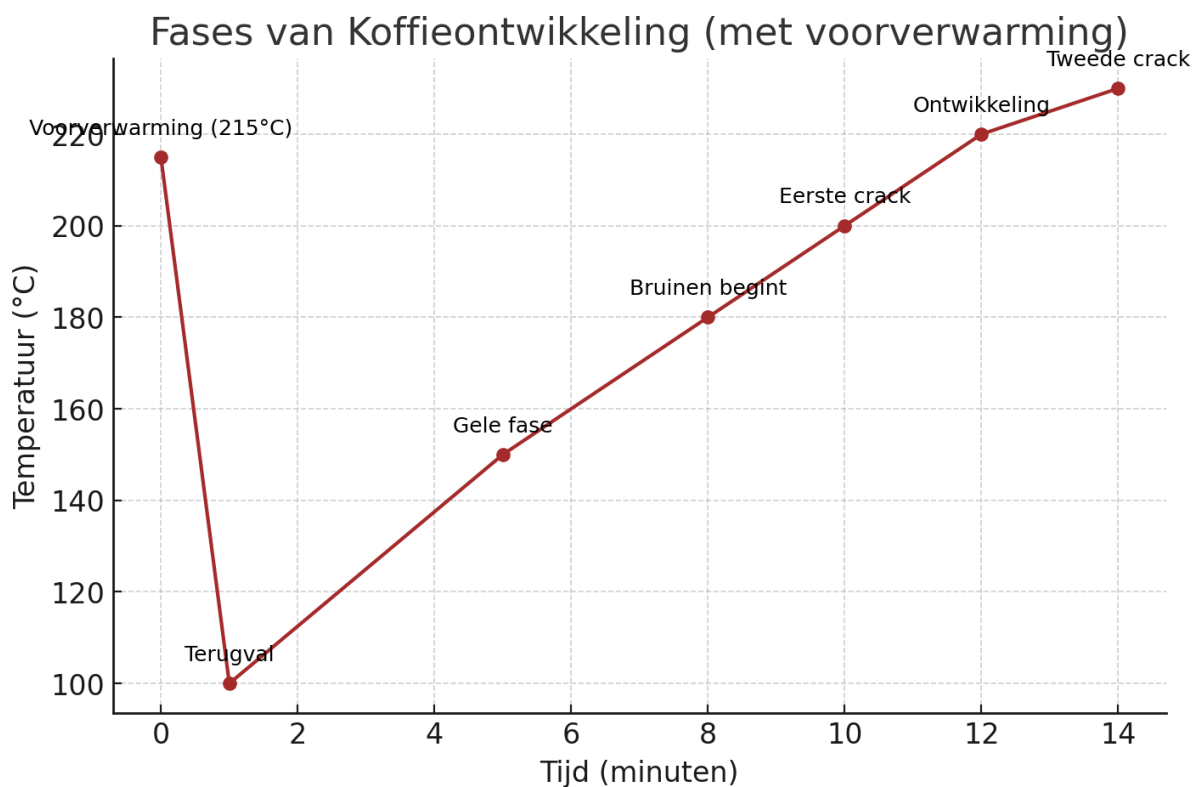
De temperatuur van de 1e crack/barst zal niet elke keer hetzelfde zijn. Verschillende parameters beïnvloeden het brandproces. Bijvoorbeeld (kamertemperatuur, vochtgehalte, dichtheid van de boon, grootte, hoeveelheid etc.). De automatische modus past zich hier niet op aan. We raden aan om de assistent modus te gebruiken en zelf het juiste moment te kiezen om de bonen uit de trommel te laten vallen volgens tabel 2.

We raden af om heel donker te branden. Donker branden kan de smaak verliezen en resulteren in een verbrande smaak en hoge rookproductie.



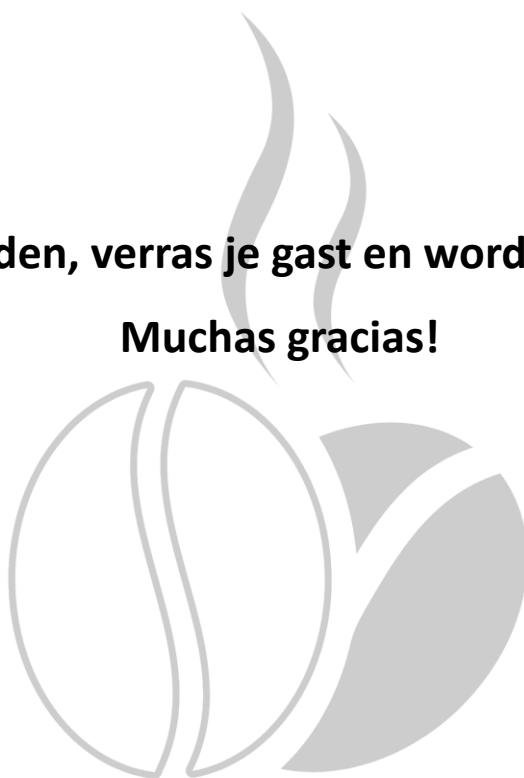
Maak indruk, start met branden!

Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Fase	Beschrijving
0 - 1	100 graden (terugval van 225)	Drogen begint	De bonen verliezen vocht en worden lichter van kleur.
1-5 min	100 - 150	Gele fase	De bonen krijgen een gelige tint, de geur verandert naar graanachtig.
5-8 min	150 - 180	Bruinen begint	Maillard-reactie start, suikers en aminozuren karamelliseren.
8-10 min	180 - 190	Eerste crack	Bonen zetten uit, hoorbare "crack", lichte branding (City Roast).
10-12 min	190-200	Ontwikkeling	Suikers karamelliseren verder, balans tussen zuur en bitter.
12-14 min	200-220	Tweede crack	Donkere branding begint, oliën komen naar buiten.
14+ min	220+	Verbranding	Bonen verbranden, bittere en rokerige smaken overheersen.



Start met branden, verras je gast en word onze compadre.

Muchas gracias!



COFFEE COMPADRE