

# Betjeningsvejledning/brugermanual

## Brazen Plus 3.0



## Indhold

Vigtige sikkerhedsoplysninger .....	1
Display .....	2
Før brug og rengøring.....	3
Programmering.....	4
Bryggevejledning .....	6
Rengøring og vedligeholdelse.....	8
Vigtige tips til brygning af god kaffe .....	8
At brygge guldkop kaffe.....	10
Oversigt over mulige problemer .....	11

## Vigtige sikkerhedsoplysninger

1. læs instruktionen igennem først
2. Brug ikke maskinen uden vand
3. Maskinen er ikke egnet til at få store mængder vand på sig udvendigt
4. Må kun betjenes af voksne
5. Rengør kun når stikket er trukket ud
6. Brug aldrig hvis der er fejl eller defekter på maskinen eller ledningen
7. Modificer ikke maskinen på nogen måde
8. Må ikke bruges udendørs
9. Ledningen må ikke forlænges
10. Ledningen må ikke hvile på skarpe kanter eller ligge på varme overflader
11. Placér ikke tæt på en meget varm varmekilde
12. Hiv kun stikket ud ved at holde på stikket – ikke i hiv i ledningen
13. Åben ikke låget under bryg
14. Kom kun vand i vandreservoiret. Afkalk ikke med eddike – brug citronsyre (Dezcal)
15. Maskinen bliver varm ved bryg – så vær forsigtig.
16. Fjern ikke jordbenet på stikket
17. Denne maskine er ikke designet til brug for folk med fysiske, psykiske handikap. Børn må kun bruge den under opsyn fra voksne



## Display



**Mode-knap:** Tryk en gang på denne knap for at indstille programmeret bryggestarttid, to gange for at indstille tid for blødlægning, tre gange for at indstille bryggetemperatur, fire gange for at indstille det aktuelle ur og fem gange for at kalibrere temperaturen. Knapperne "pil op" og "pil ned" bruges til at øge eller mindske tilstandsindstillingerne. Se specifikke instruktioner nedenfor for hver tilstand.

**Tænd / sluk-knap:** På ethvert tidspunkt under betjeningen skal du trykke på knappen for at annullere enhver / alle procedurer.

**Auto-knap:** Bruges til at tænde og slukke for den programmerede bryg starttid.

**Manuel frigørelsesknap:** Bruges til at gå ind i manuel frigivelsestilstand, som giver brugeren mulighed for at frigøre vandet i en kande, Chemex eller en anden beholder i stedet for Brazen Plus-karaffen. For at brygge kaffe i manuel tilstand skal filterkurven fjernes og lad brusehovedet dispensere vand direkte i den valgte beholder. Hvis filterkurven efterlades på plads under manuel tilstand, kan filterkurven overfyldes.

**"Pil op" Og "pil ned" Knapper:** Bruges til at øge eller reducere tid, bryggetemperatur og højde.

**Set-knap:** Når du indstiller den programmerede bryggestart eller aktuelle tid, skal du bruge Set-knappen til at skifte mellem time og minut. Bruges også til at skifte mellem ° F og ° C ved indstilling af bryggetemperaturen.

**Start-knap:** Brug Start-knappen til at starte brygningscykluser eller kalibrering. \*

**Strømbesparende dvalecyklus:** Brazen Plus er programmeret med en strømbesparende dvalecyklus. Efter 5 minutters inaktivitet går systemet ind i denne tilstand, og skærmen bliver svag. Tryk på en vilkårlig knap for at bringe bryggeren ud af denne tilstand.

## Før brug og rengøring

1. Fjern alt emballagemateriale.
2. Kontroller, at alle dele og tilbehør er inkluderet, og at bryggeren ikke er beskadiget.
3. Tør beholderen af rustfrit stål ud med en fugtig klud.
4. Tilsæt vand (filtreret eller flaskevand er bedst) til kalibreringspåfyldningslinjen. Beholderlåget skal ikke være på under processen
5. Sørg for, at karaffen og filterkurven er på plads.
6. Sæt Brazen Plus Brewer i stikkontakten.
7. Programmer og kalibrer bryggeren (se næste side)
8. Når kalibreringsproceduren er afsluttet, skal du fylde beholderen til linjen 0.9L / 6 kop og læg beholderlåget over beholderen.
9. Tryk på "Start" for kun at køre en bryggecyklus med vand. Dette skyller de interne komponenter inden den første brug. Sørg for, at karaffel og andre genstande er på korrekt sted.
10. Vask og skyl de aftagelige komponenter (filterkurv, guldfilter, karaffel og låg) med mildt opvaskemiddel inden første gangs brug.

## Programmering

Brazen Plus leveres med standardindstillinger, der passer til brygning.

- Pre-Soak 20 sekunder
- Bryggetemperatur 190 ° F (88 ° C)
- Højde på 0 ft./m

**Du kan når som helst forlade programmeringstilstandene ved at trykke på "On / Off" - knappen.**

**1.** Indstil programmeret bryggestartstid: Tryk på "Mode". Urtiden vises på lysdioden skærm med timecifret, der blinker (figur 1).

en. Indstil time - tryk på pil op / ned, indtil timen er korrekt. Når timen er korrekt, skal du trykke på

"Sæt". Bemærk: Tidscyklussen er 12 timer, og AM / PM ændres, når du passerer 12:00.

b. Indstil minutter - tryk på pil op / ned, indtil minutter er korrekte. Når minutter er korrekt tryk "Mode" for at fortsætte med at indstille Pre-Soak Time.

**2.** Indstil pre-Soak Time: En urtid vises på LED-skærmen med minutcifret blinker (figur 2). Det justerbare tidsinterval er 15 sekunder til 4 minutter.

en. Indstil minutter - tryk på pil op / ned til ønsket minutindstilling. Når du er færdig, skal du trykke på "Set".

b. Indstil sekunder - tryk på pil op / ned til ønsket sekundindstilling. Når du er færdig, skal du trykke på "Mode" for at fortsætte med at indstille bryggetemperatur.

**3.** Indstil vandbryggetemperatur: Den aktuelle vandbryggetemperatur vises på LED-skærmen (figur 3 og 4). Tryk på knappen "Set" for at skifte mellem ° F og ° C.

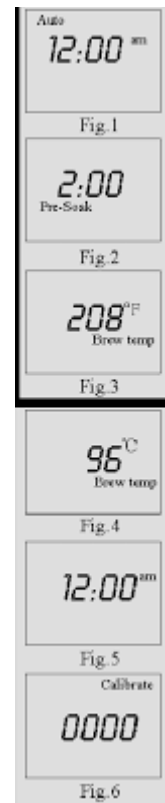
Det justerbare interval er 88 ° C-99 ° C (190 ° F-210 ° F). Tryk på pil op / ned, indtil det ønskes temperaturen vises, og tryk derefter på "Mode" for at fortsætte med at indstille Clock Time.

**4.** Indstil uretid: En urtid vises på LED-skærmen (figur 5).

en. Indstil time - tryk på pil op / ned, indtil timen er korrekt. Når timen er klar, skal du trykke på "Set".

Bemærk: Tidscyklussen er 12 timer, og AM / PM ændres, når du passerer 12:00.

b. Indstil minutter - tryk på pil op / ned, indtil minutter er korrekte. Når minutter er korrekt, tryk på "Mode" for at fortsætte til System Calibration.



5. Systemkalibrering: Ordet "kalibrer" vises på LED-skærmen (figur 6).

en. Indstil højde i fødder fra bryggerens placering: tryk på pil op / ned, indtil

omtrentlig højde for din placering. Bestem din højde ved at se

nedenstående tabel eller besøge et vejrwebsted som f.eks. <http://www.gpsies.com> og vælg

fanen "Find koordinater". Brazen Plus er programmeret til at give brugeren mulighed for at indstille

højden til de nærmeste 250 fod. (Nogle eksempler på højder over amerikanske byer er nedenfor

gitter.)

b. Fyld reservoiret med vand til "Kalibreringspåfyldningslinjen".

c. Sæt ikke beholderlåget på under denne kalibreringsproces. Vær forsigtig under

denne proces, da vandet opvarmes til kogning uden reservoirlåg på plads.

Flyt IKKE enheden under denne proces.

d. Tryk start." Kalibrering og opvarmning af vandet starter.

e. Varmelegemerne tændes og koger vandet i 15 til 30 sekunder.

f. Bip indikerer, at systemkalibreringen er gennemført.

g. Fyld ekstra vand i reservoiret til 8-kopslinien. Tryk på "Start", og lad hele cyklen køre for at gennemføre en første skylning af maskinen. Sørg for at have karaflen og filterkurven på plads under denne proces.

## Bryggevejledning

### Bryggeinstruktioner

1. Drej og fjern topdækslet til vandreservoiret, og fyld det med drikkevand, hældes altid fra siden for at undgå at få skærm våd (se diagram C). Vandstanden må ikke overstige 1,2 l / 8 kopniveau som markeret inde i reservoiret. Vandreservoiret har en maksimal kapacitet på 8 kopper, eller 1,2 liter. Mærkede markeringslinjer er som vist nedenfor:

- a. 1,2 l, 40 ounce eller 8 5 oz kopper
- b. .9 l, 30 ounce, 6 5 ounce kopper
- c. Kalibreringsfyldningslinje .6L, 20 ounce, 4 5oz kopper

Sæt beholderdækslet på plads igen, og vrid det til dets låste position.

\*\*\* Vigtige bemærkninger:

o Læg ikke kaffe eller andet end vand i reservoir.

o Brug ikke varmt vand, da det vil påvirke vandopvarmningsprocessen negativt.

2. Fjern filterkurven, og læg malet kaffe i filteret. Det medfølgende permanente filter kan bruges, eller hvis du foretrækker at brygge med et papirfilter, skal du fjerne det permanente filter fra filterkurven og indsætte et papirfilter. Det anbefalede papirfilter er et kurvformet 10 kop filter. Bunn sælger et papirfilter, der passer godt. LADE VÆRE MED brygge med et papirfilter, der er placeret inde i det permanente filter, da dette vil sænke vandgennemstrømningen og vandet kunne løbe over i filterkurven.

6

En fuld kande med brygget kaffe i Brazen Plus kræver op til 16 spiseskefulde malet kaffe (60-70 gram eller 2 oz). Hvis der anvendes Brazen Plus permanent filter, anbefales det ikke at bruge finmalet kaffe, da det kan tilstoppe filteret. En standardindstilling for "drypmalet" kaffekværn anbefales til brug i Brazen Plus-bryggeriet. For andre niveauer af brygget kaffe, se SCAA Gold Cup Ratio-gitteret på sidste side. Juster mængden af vand og kaffe baseret på din smag præference.

3. Anbring filteret i filterkurven, og skub det på plads. Du hører et let klik, når det låses fast position.

4. Sæt karaffel i rustfrit stål på bunden, og sørg for, at den er direkte under filterkurven, og løft filterkurvens ventil. Hvis karaflen ikke er placeret korrekt under filterkurvens ventil, kan brygget kaffe muligvis ikke strømme ind i karaflen korrekt og i filterkurven.

5. Sørg for, at programindstillingerne er indstillet til dine præferencer (vandtemperatur, tid før ibrødsætning). Gå videre med brygning ved hjælp af en af tre muligheder beskrevet nedenfor.

1. On Demand, 2. programmeret bryg starttid og 3. manuel frigivelse.

#### **Bryg med On Demand:**

Tryk på "Start" for at brygge kaffe. Kaffebrygning begynder, når der trykkes på Start-knappen. Varmelegemet varmer op vand til den angivne temperatur inden påbegyndelse af trin for blødgøring og brygning. Bemærk, at Pre-Soak frigiver ca. 4 oz vand først for at våde kaffegrunden inden den faktiske brygning begynder baseret på indstillingen Pre-Soak. Under brygning pulseres vand og frigives hvert 15. sekund for at skabe turbulens og hjælpe med at forbedre udvindingen fra kaffegrunden. Når reservoiret er tomt, bipper maskinen tre gange og brygge-cyklus er afsluttet og kaffen er klar til at nyde.

#### **b. Bryg ved hjælp af programmeret bryggestartstid:**

- 1) Indstil det tidspunkt, hvor kaffemaskinen skal brygge. (Se længere fremme for yderligere vejledning i indstilling af tid.)
- 2) Tryk på "Auto". Starttiden skal vises på LED-skærmen.
- 3) "Auto On" vises såvel som den planlagte bryggetid. Der brygges kaffe på din specificeret, programmeret tid.
- 4) For at slukke for den automatiske timer, skal du trykke på "Auto" igen eller "On / Off".

#### **c. Bryg ved hjælp af manuel frigørelse:**

Bemærk, at manuel frigørelsesmetode til brygning kræver overvågning under brygning for at sikre, at vandets flow og temperatur er som beregnet. Det anbefales stærkt at fjerne filterkurven til manuel frigørelse-brygning for at undgå enhver sikkerhedskopiering af vand i filterkurven ud over dens kapacitet. Manuel frigørelse er primært brugt til brygning i andre beholdere end en Brazen Plus karaffel.

- 1) Placer en Chemex-glaskaraffel, eller en stempelkande eller en anden åben brygningsbeholder på bunden af bryggeren.
- 2) Tryk på knappen "Manuel frigivelse". Brazen Plus-displayet vil indikere "Til" blinker.
- 3) Tryk på "Start". Bryggeren begynder at varme, og "Temp" begynder at blinke og den aktuelle strøm vandets temperatur i reservoiret vises i displayet.
- 4) Når den programmerede temperatur er nået, bipper systemet og opretholder brygningen temperatur i 10 minutter. Tryk på "Manuel frigivelse" for at starte vandstrømmen. En timer på lysdioden skærmen viser den forløbne tid. Vand frigives ved ca. 150 ml eller 5 oz. pr. 15 sekunder. Ved at trykke på knappen "Manuel frigivelse" startes og stoppes strømmen, når der trykkes på den i Manuel frigivelse brygningstilstand. Timeren på LED-skærmen sporer vandgennemstrømningen.
- 5) Fortsæt med at trykke på "Manuel frigivelse" efter behov, indtil alt vandet er frigivet fra vandet reservoir.



## Rengøring og vedligeholdelse

\*\*\*\* Forsigtig: Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøring \*\*\*\*

1. Rengør alle aftagelige dele i varmt sæbevand.
2. Vask aldrig stålkaraflen i opvaskemaskinen, kun håndvask.
3. Tør den udvendige overflade ned med en blød, fugtig klud. Brug aldrig slibende rengøringsmiddel.
4. Fjern filterkurven, og brug en ren klud til at tørre sprøjtehovedområdet af, hvor filterkurven sidder.
5. Det anbefales at køre en kaffemaskine, som f.eks. Citronsyre (Dezcal), gennem din brygger på et minimum kvartalsvis, hurtigere hvis der dannes kalkholdige rester fra mineraler i dit reservoir. Brug IKKE eddike!
6. Hvis vandgennemstrømningen reduceres, eller udløbet synes at være tilstoppet, skal du rengøre beholderen med et rengøringsmiddel til kaffemaskiner eller afkalkningsprodukt ved at følge producentens instruktioner for produktet.
7. Kalibrer bryggeren hver 6. måned for optimal ydeevne.

## Vigtige tips til brygning af god kaffe

**Kaffe:** Kvaliteten af den anvendte kaffe og vand er direkte relateret til kvaliteten af den bryggede kaffe. Vi anbefaler stærkt at bruge friskmalet kaffe eller kommercielt pakket kaffe, der er forseglet for friskhed. Den korrekte mængde malet kaffe og vand er kritisk for det færdige bryg. Et forhold på 2 spiseskefulde kaffe for hver 6 oz. vand anbefales. Se SCAAs Gold Cup nedenfor for forskellige mængder vand og kaffe.

**Kværning:** Kværn konsistens er et af de mest oversete krav til en god kop kaffe. Det anbefales, at du bruger "dryp-kaffemaskine" kværning (almindelig filterkværning) grovhed i din brygger. Frisk maling af din kaffe før brygning kan også hjælpe med at brygge en kop med god smag.

**Filtre:** Brazen Plus leveres med et permanent filter inkluderet. Dette filter har tendens til at give den bryggede kaffe mere krop og mundfølelse. Papirfiltre kan også bruges, hvilket giver din kaffe en renere smag. For papirfiltre er et kurvfilter med 10 kopper anbefalede. Bunn's 10 kop papirfilter har den rigtige størrelse og højde. Papirfilter bør ikke bruges sammen med det permanente filter.

**Vand:** Kaffe er over 98% vand. Brug så vidt muligt filtreret eller flaskevand af høj kvalitet. Almindeligt ufiltreret vandværksvand kan give smagsstoffer som klor, salte og andre mineraler til din færdige kop. Vand fra hanen med højt mineralindhold kræver også at få brugeren til at udføre hyppigere rengøringscyklusser som angivet i afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse" og bør undgås.

**Forblødsætning:** Denne cyklus giver brugeren mulighed for at bestemme, hvor længe en del af bryge vandet, der er iblødsat, skal lægge i blød med det kværnede kaffe før den forskudte frigivelse af det resterende vand. Jo friskere det ristede kaffe er, desto længere skal forblødningen være. Dette giver mulighed for "blomstring" eller afgang af frisk kaffe, der fjerner CO<sub>2</sub> inden fuld brygningscyklus. Mindre friske kaffer kræver normalt ikke så længe, iblødsætningstid. Friske rist under 3 dage gamle kan drage fordel af en iblødsætning på 1 ½ minut. Formalet kaffe eller kaffe uden en riste-dato skal bruge en kortere eller ingen tid før iblødsætning.

**Rengøring:** En ren kaffebrygger er vigtig for at fremstille kaffe med god smag. Rengør kaffebryggeren regelmæssigt som anvist. Afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse". Brug IKKE eddike

**Find dine præferencer:** Kaffe byder på mange smagsselementer. Kaffeoprintelse har forskellige smagskarakteristika og stege profiler, friskhed på ristedatoen, vandtemperatur og tid før blødgøring er blot nogle få af de attributter, der går ind i smagen af en god brygget kop kaffe. Det er en rejse, der hver har sit resultat. Eksperimenter med kværning, bryggetemperatur, tider før blødning og selve kaffen. Med capab Brazen Plus-bryggeriets muligheder og dine præferencer, vil du nyde kaffe på et helt nyt niveau der ikke oplevet hjemme før!

## At brygge guldkop kaffe

Specialkaffe Association of America (SCAA) Golden Cup brygning giver en grundlæggende vejledning til at brygge en god kop kaffe. Disse brygningsfundamentaler inkluderer de rette kaffekværing, vand, bryggetid, bryggetemperatur og kaffedosis. Med en Brazen Plus brygger og evnen til at indstille din bryggevandstemperatur, anbefaler SCAA at brygge kl 95c/204F-indstillingen eller derover til brygning af Gold Cup. Nedenfor er et gitter med den anbefalede jord kaffedosering til forskellige mængder brygget kaffe. I sin enkleste form er Gold Cup-forholdet 2 spiseskefulde kaffe til hver 6 ounce kaffe brygget.

Water				Coffee	
Liters (Metric)	Ounces (US standard)	Cups Coffee - 6oz	Cups Measuring - 8oz	Grams (Metric)	Tablespoons (US standard)
1.2L	40	6.75	5	66	14
1L	34	5.6	4.2	55	11
750mL	25	4.2	3.2	41	9
177mL	6	1	0.75	9	2

Kaffe/ratio baseret på Brazen Plus

Water			Coffee	
Liters (Metric)	Ounces (US standard)	Cups Coffee - 5oz	Grams (Metric)	Tablespoons (US standard)
1.2L	40	8	66	14
900mL	30	6	47	10

## Oversigt over mulige problemer

Problem	Forklaring	Løsning
Display går ud	Maskinen er gået i dvale for at spare strøm	Tryk på hvilken knap for at starte igen
E0-E6	En sensor er i stykker	Kontakt enten Behmor support, eller der hvor du har købt maskinen
E7	Vandreservoir løb tør under opvarmning	Sluk for maskinen og lad den køle ned. Prøv at starte et nyt bryg når maskinen er kold
Kaffekurven flyder over	Kanden står ikke korrekt under kurven  Det permanente filter og papirfilter er brugt sammen  Kaffen er malet for fint  Reservoir-filtret er stoppet	Karaffen skal stå direkte under kurven  Brug kun papirfilter, eller permanent filter, aldrig begge på samme tid  Mal grovere  Rengør bunden af reservoiret
Under kalibrering koger vandet i over 60 sek.	Det er normalt	Ingen
Der er vand tilbage i reservoir efter bryg	Der vil være et dårligere flow gennem kaffen	Der kan nogle gange være en smule vand tilbage, er et en lidt større mængde skal reservoir rengøres
Under kalibrering hopper låget rundt	Låget skal ikke være på under kalibrering	Se mere under opsætnings-guide
Kaffen er sur	Det her er en rejse – du er nødt til at eksperimentere	Prøv at mal kaffen finere/og bryg ved en højere temperatur
Kaffen er bitter	Det her er en rejse – du er nødt til at eksperimentere	Prøv at mal grovere/og bryg ved lavere temperatur
I kan ikke sætte brygtemperaturen højt	Hvis du er højere en 350 meter over havet er det ikke muligt at få temperaturen helt op til kogepunktet, da vand koger ved lavere temperaturer desto højere man befinder sig.	Kalibrer din maskine i forhold til din højde over havets overflade. Notér den temperatur maskinen viser som værende kogepunktet. Det vil ikke være muligt at sætte en temperatur der er højere end den angivne temperatur som maskinen har vist

