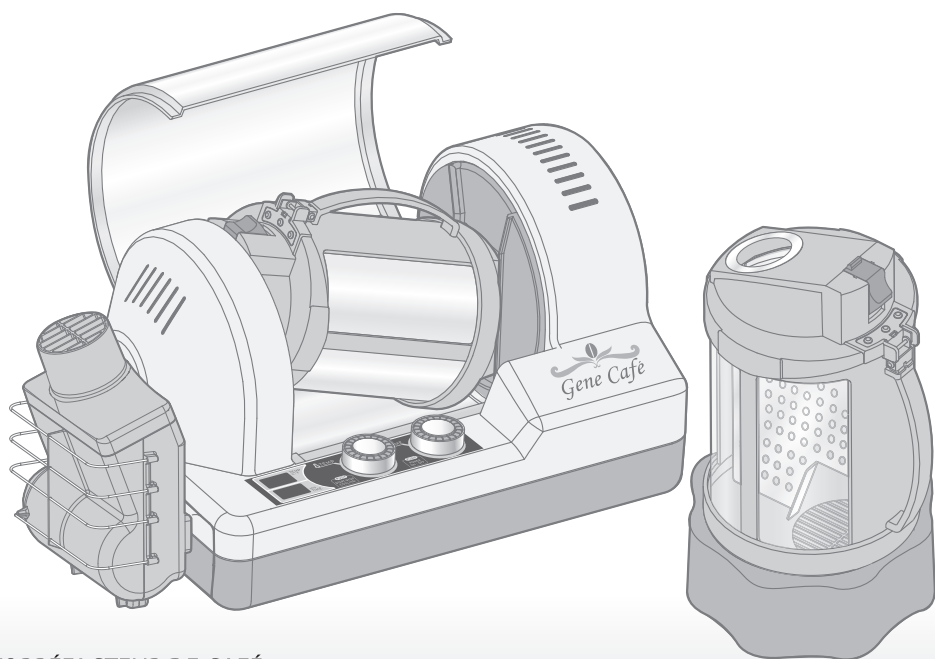




Gene Café

GUIDE DE L'UTILISATEUR



TORRÉFACTEUR DE CAFÉ
MODÈLE CBR-101
ROTATION INNOVANTE HORS AXE

- Pour assurer la sécurité et un fonctionnement sans problème, veuillez lire attentivement ce manuel
- Ne pas jeter.





Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes ;

Attention !

NE LAISSEZ JAMAIS CE TORRÉFACTEUR OU TOUT AUTRE TORRÉFACTEUR SANS SURVEILLANCE À AUCUN MOMENT ! NE PRÉCHAUFFEZ PAS LE TORRÉFACTEUR SANS LA CHAMBRE DE TORRÉFACTION EN PLACE.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne touchez pas les pièces mobiles lorsque la machine est en fonctionnement.
3. Le torréfacteur s'arrêtera automatiquement si le système détecte un problème ou des pellicules brûlées.
4. Utilisez ce torréfacteur dans une pièce bien ventilée, de préférence sous une hotte de cuisine.
5. Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne plongez pas ce torréfacteur, y compris la prise et le cordon, dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débranchez toujours le torréfacteur de son alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir complètement avant de le déplacer, de le ranger ou de le nettoyer.
7. N'utilisez pas le torréfacteur s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit ou s'il ne fonctionne pas correctement. Renvoyez le torréfacteur au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
8. N'essayez pas d'utiliser des objets susceptibles de causer des dommages et des dommages au torréfacteur Gene Café !
9. Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre sur le bord du comptoir ou de la table.
10. Ne placez pas le torréfacteur sur ou près d'une plaque chauffante à gaz ou électrique ou dans un four chaud.



11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. N'utilisez pas le torréfacteur à d'autres fins que la torréfaction des grains de café.
13. Le sur-remplissage du torréfacteur, l'insertion d'ustensiles, de papier d'aluminium ou d'emballages métalliques peut entraîner un risque d'incendie ou de choc électrique.
14. N'utilisez pas le torréfacteur à proximité de rideaux, de tentures, de murs ou d'autres matériaux inflammables.
15. Ce torréfacteur est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche doit être branchée dans une prise polarisée. Si la fiche ne rentre pas dans la prise, inversez-la. Si la fiche ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. N'essayez en aucun cas de modifier la fiche.
{Cet article est pour le torréfacteur à la plage de 120V, pas 240V}
16. N'essayez pas de déloger les grains piégés lorsque le torréfacteur est branché.
17. N'utilisez pas le torréfacteur sans surveillance.
18. Gardez les animaux domestiques et les enfants éloignés du torréfacteur lorsqu'il est en fonctionnement.
19. N'opérez jamais le torréfacteur sans la chambre de torréfaction en place.



- ◆ Avant d'utiliser ce torréfacteur, veuillez lire attentivement les avertissements.
- ◆ Ce manuel contient également des informations sur la garantie.
Veuillez conserver ce manuel du propriétaire dans un endroit sûr.

| | |
|--|--------------------|
| 1. Mesures de sécurité importantes | 1 |
| 2. Table des matières | 2 - 3 |
| 3. Introduction | 4 |
| 4. Caractéristiques | 5 |
| 5. Configuration | 6 |
| 6. Précautions de sécurité | 7 - 9 |
| 7. Nom des pièces et fonctions | 10 - 11 |
| 8. Fonctionnement | 12 - 16 |
| 1) Avant la torréfaction | 12 |
| 2) Alimentation électrique et réglages de la minuterie | 14 |
| 3) Réglage de la température et torréfaction | 14 |
| 4) Démarrage/arrêt du refroidissement | 15 |
| 5) Fin de la torréfaction | 16 |
| 9. Nettoyage et entretien | 17 |
| 10. Guide de torréfaction | 18 |
| 11. Dépannage | 19 |
| 12. Messages d'erreur et mesures d'urgence | 20 |
| 13. Remarques | 21 - 22 |
| 14. Garantie et enregistrement des achats | Couverture arrière |

Merci d'avoir acheté le torréfacteur de grains de café Gene Café CBR-101.



Le torréfacteur de grains de café Gene Café CBR-101 est conçu pour être utilisé comme torréfacteur domestique. Il intègre un design de pointe, des matériaux de la plus haute qualité et un savoir-faire expert. La technologie Genesis simplifie et automatise le processus de torréfaction du café.

Avant d'utiliser le Gene Café, lisez attentivement ce manuel pour apprendre à utiliser et à entretenir votre torréfacteur.

Spécifications

| | |
|-------------------------|--|
| Nom/Modèle | Gene Café CBR-101 |
| Type de mélange | Torsion en vortex (rotation hors axe) |
| Refroidissement | Ventilation forcée à température ambiante (environ 8 minutes) |
| Chauffage | Air chaud indirect (0~30 minutes) |
| Contrôle de température | 0°F - 482°F / 0°C - 250°C |
| Chauffage | 1 300 watts |
| Alimentation électrique | 110V, 120V, 220V, 230V, 240V - 50/60Hz |
| Consommation électrique | 1 300 watts |
| Matériau de la chambre | Tube en verre trempé résistant à la chaleur (Pyrex®) |
| Capacité de la chambre | Max. 0,5 lb / 250 g |
| Bruit | 65 dB |
| Dimensions | 19"x10"x9" / 490mm x 243mm x 229mm (Collecteur de pellicules inclus) |
| Poids net | 12,13 lb / 5,5 kg |
| Couleur | Noir, Rouge |

Le design et les spécifications sont sujets à changement sans préavis.
"Pyrex®" est une marque déposée de Corning Incorporated



4. Caractéristiques



Chambre détachable

Chambre de torréfaction détachable pour faciliter le remplissage, la vidange et le nettoyage



Contrôle automatique de la température

Contrôle simplifié de la température pour vous aider à torréfier les cafés à divers stades de torréfaction



Minuterie automatique

Contrôle facile du temps par bouton de réglage



Refroidissement automatique

Cycle de refroidissement automatique empêche la chaleur résiduelle de sur-torréfier les grains.



Protection contre la surchauffe

Les capteurs de protection contre la surchauffe surveillent le système et l'arrêtent en cas de surchauffe.



Collecteur de pellicules à haute efficacité

La paille et les gaz qui s'échappent sont évacués des grains pendant qu'ils sont torréfiés, avant qu'ils ne puissent donner un goût désagréable au café. Les pellicules sont collectées dans un compartiment amovible et facile à nettoyer.



Agitation 3D innovante

La chambre rotative divisée hors axe assure une torréfaction efficace et uniforme. Brevet en instance.



Design européen élégant

Les lignes épurées et le petit encombrement du torréfacteur Gene Café en font un ajout bienvenu au comptoir de la cuisine.



Chambre de torréfaction transparente

Contrairement à certains torréfacteurs, le Gene Café possède une chambre de torréfaction transparente et un couvercle de sécurité qui vous permettent de vérifier le processus de torréfaction.



Chauffage par convection

Un puissant ventilateur de convection fait circuler rapidement l'air chaud à travers la chambre. Pour éviter la carbonisation, les grains ne sont jamais en contact direct avec la source de chaleur.



Grande capacité de la chambre

L'agitation 3D et le chauffage par convection permettent au Gene Café de torréfier jusqu'à 0,5 lb (250 g).



Fonctionnement silencieux

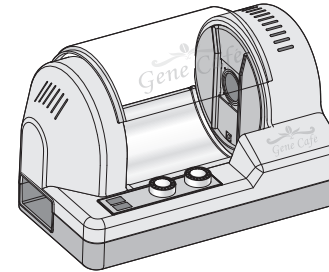
Si vous l'utilisez à la maison, il est silencieux (65 dB).



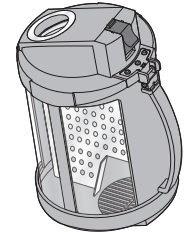
Service et support pratiques

Vous pouvez contacter le vendeur local sinon veuillez contacter GeneCafe (www.genecafe.com).

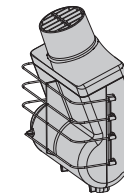
5. Configuration



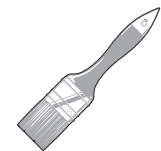
PARTIE PRINCIPALE



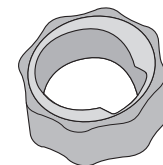
CHAMBRE



COLLECTEUR DE PELLICULES
(Modèle extension pour fumé)



BROSSE



SUPPORT
À CHAMBRE



TASSE À MESURER
(100g/3.5oz)



GUIDE DE
L'UTILISATEUR

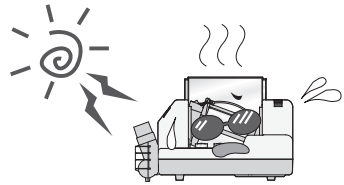


6. Précautions de sécurité

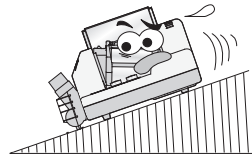
* Veuillez lire attentivement les informations suivantes avant utilisation.

Suivez toujours les précautions de sécurité lors de l'utilisation de votre torréfacteur Gene Café. Gardez ces avertissements très importants. Une utilisation incorrecte d'un torréfacteur électrique peut entraîner un risque de choc électrique ou des blessures graves ainsi que des dommages au torréfacteur.

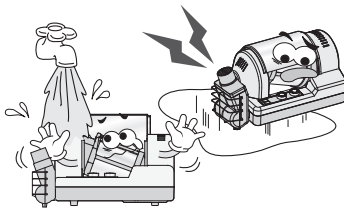
⚠ Attention : cela peut causer des blessures graves si ces instructions ne sont pas lues attentivement.



⚠ * Pour éviter les dommages, ne jamais utiliser ou entreposer le Gene Café là où il sera exposé à la lumière directe du soleil ou à d'autres sources de chaleur.



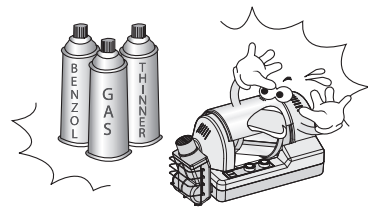
⚠ * Utilisez toujours le torréfacteur Gene Café sur une surface plane et stable.



⚠ * Ne plongez pas le Gene Café dans l'eau et ne laissez pas l'eau ou les liquides de nettoyage pénétrer dans le torréfacteur. L'eau et les autres liquides peuvent créer un danger ou endommager le torréfacteur.

* N'opérez pas Gene Café dans des endroits humides. Cela cause un choc électrique et des dommages.

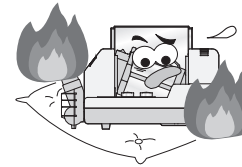
* Si de l'eau pénètre dans le Gene Café, débranchez-le de l'alimentation électrique et contactez le service client.



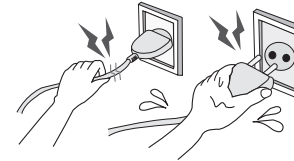
⚠ * N'utilisez jamais le Gene Café près de substances inflammables telles que l'huile, l'alcool, le benzène, l'essence ou le diluant pour peinture.

* Ne pas utiliser le Gene Café dans un environnement poussiéreux ou près de matériaux inflammables.

6. Précautions de sécurité



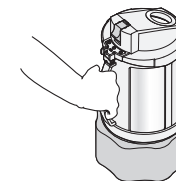
⚠ * Ne placez pas le Gene Café sur un coussin, un coussin ou une couverture électrique car un incendie peut en résulter.



⚠ * Pour éviter un court-circuit, ne pliez pas ou ne forcez pas la fiche d'alimentation et ne nouez pas le cordon ou ne débranchez pas le torréfacteur de la prise murale en tirant sur le cordon.

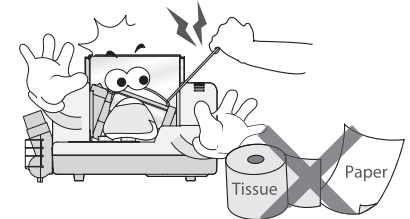
* Gardez vos mains toujours sèches l'utilisation.

* Débranchez la fiche d'alimentation lorsque vous ne l'utilisez pas.



⚠ * Chaque fois que la chambre de torréfaction n'est pas montée dans le Gene Café, placez-la dans le support de chambre pour réduire le risque de basculement et de bris.

* La chambre de torréfaction n'est pas conçue pour rester debout sans l'aide du support de chambre.

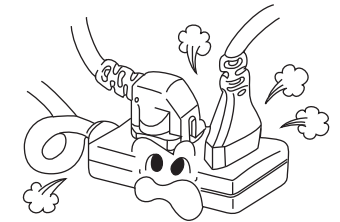


⚠ * Ne pas insérer d'objets étrangers, en particulier du métal, dans le Gene Café car cela peut causer des dommages mortels

* Ne bloquez pas l'admission d'air et le collecteur de pellicules. Cela provoque une surchauffe et un incendie.

* Si un objet étranger pénètre accidentellement dans le Gene Café, débranchez immédiatement le torréfacteur. Ne tentez pas de le démonter. Veuillez contacter le vendeur local (Distributeur) !

* Débranchez le cordon d'alimentation en cas d'urgence.



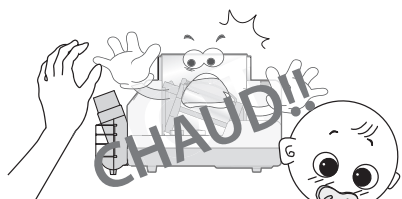
⚠ * Vous devez insérer la fiche dans la prise correctement. Sinon, vous risquez de provoquer un incendie ou un court-circuit.

* Si vous devez utiliser une rallonge, assurez-vous qu'il s'agit d'une rallonge robuste dont la puissance est au moins égale à celle du Gene Café.

* Veuillez manipuler la fiche d'alimentation avec précaution !

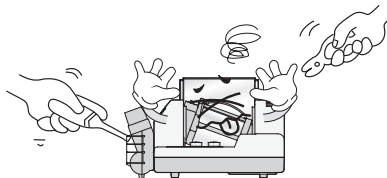


6. Précautions de sécurité



- ⚠ * Veuillez fermer le couvercle de sécurité lors de l'utilisation de Gene Cafe.
- * Gardez le Gene Cafe hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

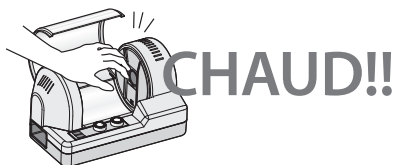
- * Ne touchez pas le torréfacteur pendant son fonctionnement.
- * Veuillez vérifier et nettoyer le collecteur de pellicules si vous ne pouvez pas toucher la surface par terriblement chaud.
- * Ne pas préchauffer la machine sans grains de café !



- ⚠ * Veuillez lire le guide de dépannage de ce manuel en cas de dysfonctionnement (page 19~20).
- * N'essayez pas de démonter le torréfacteur Gene Café en présence de ce type de symptôme.
- * Veuillez contacter le vendeur pour le service clientèle.



- ⚠ * Pour éviter tout dommage ou problème de sécurité, n'appliquez pas de pression excessive sur le Gene Café et ne faites pas tomber la rôtissoire.



- ⚠ * Veuillez faire une pause pour refroidir le Gene Cafe s'il est très chaud au toucher.

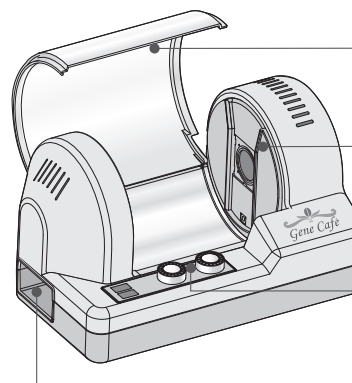


- ⚠ * Ne pas retirer la lame du séparateur. La vitre de la chambre peut se briser sans la lame.



7. Noms et fonctions des pièces

Corps principal



- Couverde de sécurité** Le couvercle de sécurité peut protéger contre les brûlures et les accidents. Veuillez garder le couvercle de sécurité fermé.
- Fixation de la chambre** La chambre est fixée à cette section.
- Panneau de contrôle** Réglage facile de la durée et de la température à l'aide de boutons à cadran.
- Collecteur de pellicules** Le collecteur de pellicules doit être assemblé dans cet emplacement.

Collecteur de pellicules

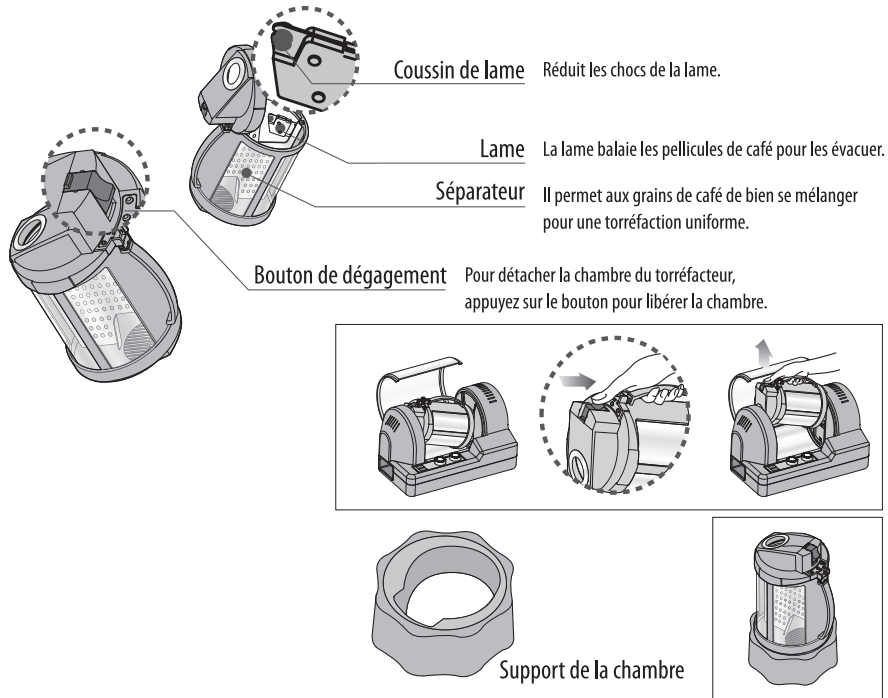
Collecteur de pellicules Vous pouvez voir les pellicules et les poussières de café au début de la torréfaction. Le collecteur recueille les pellicules et les poussières qui demeurent dans ce collecteur et la fumée peut alors s'envoler.

| COLLECTEUR DE PELLICULES | ASSEMBLAGE |
|--------------------------|------------|
| | |



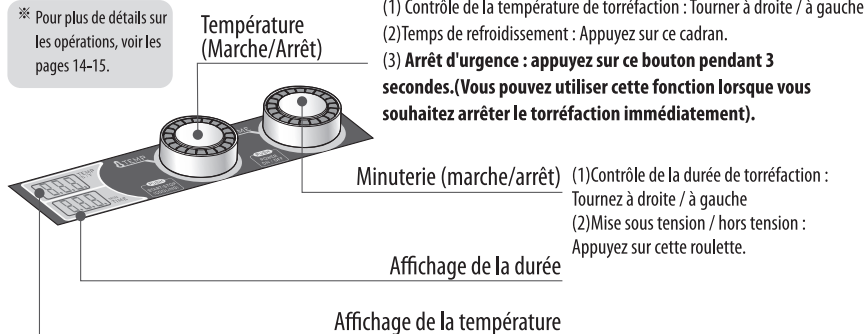
7. Nom et fonctions des pièces

Chambre



Panneau de commandes

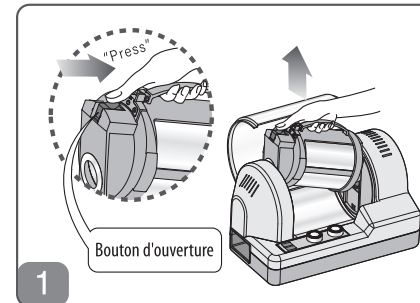
※ Pour plus de détails sur les opérations, voir les pages 14-15.



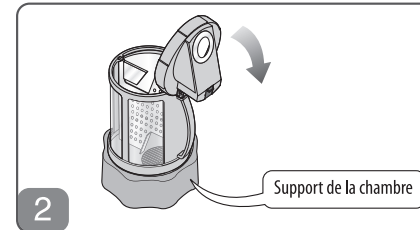
8. Fonctionnement

Avant la torréfaction

1



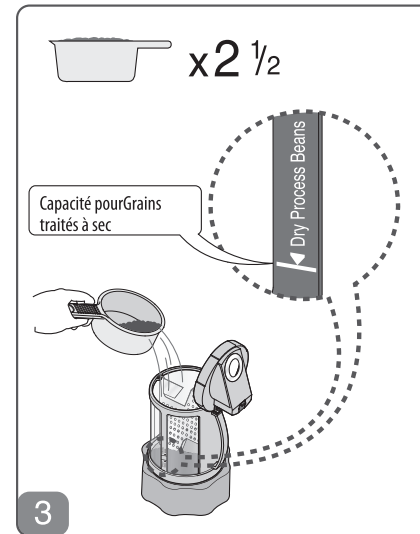
1. Ouvrez le couvercle de sécurité, soulevez la chambre de torréfaction.



2. Placer délicatement la chambre de torréfaction sur son support et ouvrir le couvercle.

! * Veuillez utiliser le support de l'enceinte pour éviter les dommages causés par le verre.

* **Faites attention si vous devez retirer le séparateur à la main. (Le séparateur est tranchant.)**



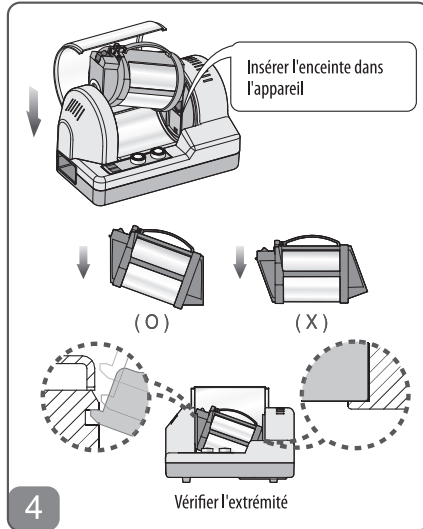
3. Mettez les grains verts. Une tasse pleine représente 3,5 oz (100 g).

Ne dépassez pas la ligne indiquant "Capacité pour les grains secs".

! * **Les grains de café naturels ou séchés au soleil contiennent beaucoup plus de pellicules. Une grande quantité de pellicules est difficile à éliminer facilement et peut provoquer des brûlures ou des incendies.**

* Ne mettez pas de grains verts dépassant 8oz (250g) tels que les grains de café traités à sec ou les grains de café Peaberry.

* La torréfaction de grains de café contenant des impuretés ou des débris peut provoquer un incendie. Triez les grains et retirez tout corps étranger avant de les placer dans le torréfacteur.



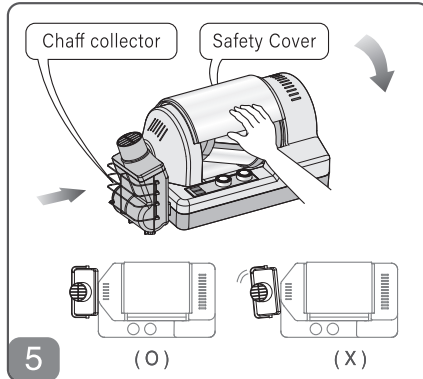
4. Insérez délicatement la chambre dans le corps principal comme sur l'image de gauche.

⚠ * Lors de l'installation de la chambre de torréfaction et du corps, veillez à ce que le couvercle de la chambre soit orienté vers la gauche.

* Vérifiez que la chambre est montée au milieu du torréfacteur. Si ce n'est pas le cas, la chambre ne pourra pas être tournée correctement.

5. Pour garantir un fonctionnement sûr, fermez le couvercle de sécurité et fixez le collecteur de pellicules sur le côté gauche de la rôtissoire avant de démarrer la machine.

⚠ * Ne pas ouvrir le couvercle de sécurité pendant la durée de la torréfaction.



* **Ne pas utiliser le Gene Café sans la chambre.**

* Le corps du Gene Café et la zone environnante deviennent très chauds lorsque le torréfacteur fonctionne. **NE LAISSEZ JAMAIS CE TORRÉFACTEUR OU TOUT AUTRE TORRÉFACTEUR SANS SURVEILLANCE !**

* Veuillez nettoyer les pellicules de café du collecteur de pellicules avant de le faire fonctionner.

Soyez prudent avec la surface chaude.

⚠ * Assurez-vous de lire ce manuel jusqu'à ce que vous compreniez parfaitement les opérations et les précautions à prendre.

- (1) Maintenez le collecteur de pellicules et le filtre métallique (en bas de la rôtissoire) propres.
- (2) Tenez les objets étrangers à l'écart de la chambre et de la zone du tambour.
- (3) Ne pas perturber la rotation de la chambre par des objets. Cela pourrait causer des problèmes de rotation de la chambre.
- (4) Utilisez le Gene Café à plat. Nous vous recommandons d'utiliser le Gene Café sous un système de ventilation.
- (5) Tenir les produits inflammables à l'écart du Gene Café.
- (6) Utiliser la rôtissoire à proximité d'un extincteur.



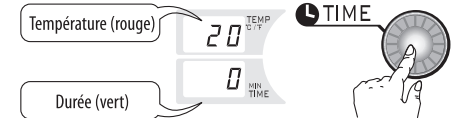
Alimentation et réglage de la minuterie

2

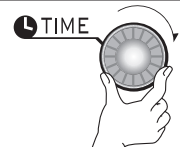
1. Insérez la fiche dans le bloc d'alimentation comme sur la photo de gauche. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec une alimentation électrique différente et une tension électrique différente. Cela pourrait causer des problèmes terribles.



2. Marche/Arrêt : Appuyez sur la roulette (bleue) pour allumer l'appareil.



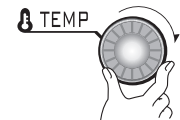
3. Contrôle de la durée : Tourner vers la gauche/droite (réglage de la durée)
 - Vous pouvez consulter le guide de torréfaction recommandé à la page 14.
 - La plage de réglage est comprise entre 0 et 30 minutes.



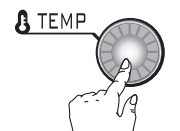
Alimentation et réglage de la minuterie

3

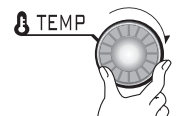
1. **Commande de température (START/STOP) :**
Tourner à gauche/droite (réglage de la température)
 - Vous pouvez consulter le guide de torréfaction recommandé à la page 14.
 - La plage de réglage est de 482°F/0 - 250°C.



2. Démarrer : Appuyez sur le cadran (rouge) pour régler la température.



3. La durée et la température sont toujours disponibles pendant la période de torréfaction, si nécessaire.





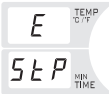

4 Démarrage / arrêt du refroidissement

1. Lorsque la durée de torréfaction est terminée, le refroidissement démarre automatiquement.
Vous pouvez entendre un signal sonore lorsque le refroidissement est terminé.
(La plupart du temps, la température de la chambre atteint 140°F/60°C.)

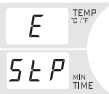

2. Lancez le refroidissement : Appuyez sur le bouton "TEMP" pendant la durée du rôtissage.
Le cycle de refroidissement s'arrêtera lorsque la température atteindra 140°F/60°C, quelle que soit la durée de torréfaction restante.



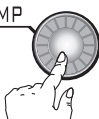
3. Arrêter le refroidissement pendant le cycle de refroidissement : Appuyer à nouveau sur la touche "TEMP" pendant le cycle de refroidissement.

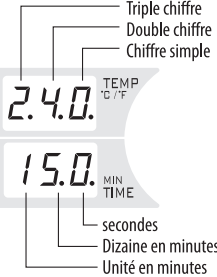
4. Veuillez faire une pause après avoir fait fonctionner l'appareil pour plusieurs torréfactions.

5. Torréfaction continue : Vous pouvez continuer à torréfier des grains de café en continu en suivant et en répétant les étapes opérationnelles après avoir terminé le premier lot de torréfaction.
* Cette torréfaction continue est généralement conçue pour les cafés ou les restaurants.



Affichage LED



Triple chiffre
Double chiffre
Chiffre simple

TEMP °C/°F

MIN TIME

secondes
Dizaine en minutes
Unité en minutes

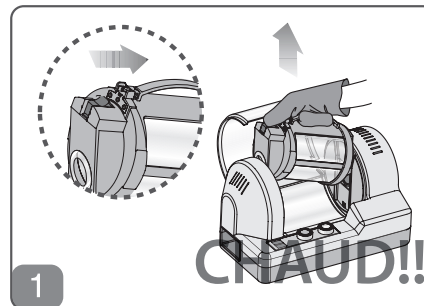
L'affichage de la température indique alternativement la température de torréfaction actuelle pendant deux secondes, puis la température réglée pendant une seconde. Ce cycle se répète pendant toute la durée du processus.

L'affichage de la durée indique le temps restant pendant le cycle de torréfaction et le temps écoulé, à partir de zéro, pour le cycle de refroidissement.

Régler la minuterie à un intervalle de six secondes



Finitions de la torréfaction 5



1. Si le refroidissement est terminé, l'appareil s'arrête en émettant un signal sonore.
Ouvrez le couvercle de sécurité et sortez l'appareil pour le laisser refroidir.

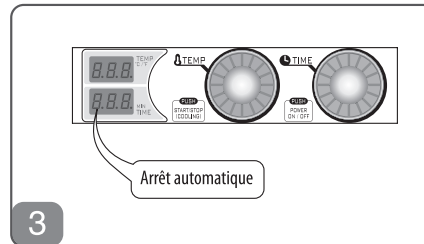
! * Veuillez porter des gants de cuisine ou des gants pour manipuler l'enceinte. Attention l'enceinte est très chaude !



2. Ouvrez le couvercle de l'enceinte et versez les grains torréfiés.

Répartissez les grains uniformément pour qu'ils refroidissent rapidement.

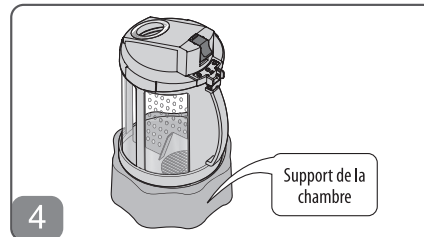
Nous vous recommandons d'utiliser une glacière électrique ou un ventilateur de refroidissement similaire.



3. Le Gene Cafe s'éteint automatiquement avec un bip sonore une minute après la fin de la torréfaction.

! * Lors de l'installation de la chambre de torréfaction et du corps, veillez à ce que le couvercle de la chambre soit orienté vers la gauche.

* Veuillez vérifier que la chambre est montée au milieu du torréfacteur. Si ce n'est pas le cas, la chambre ne pourra pas être tournée correctement.

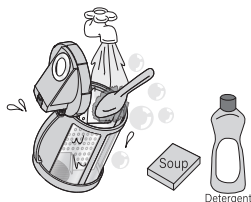


4. Il est recommandé aux utilisateurs de nettoyer périodiquement la chambre (voir page 18).



9. Nettoyage et entretien

Chambre de torréfaction

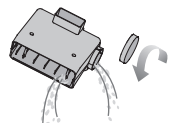


Les huiles et les débris résiduels issus du processus de torréfaction s'accumulent et altèrent le goût des prochains lots. Nettoyez la chambre à l'aide d'une brosse à vaisselle, d'une éponge et de liquide vaisselle. Séchez complètement l'appareil avant de le ranger.

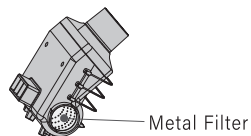
- ⚠ Portez un gant pour éviter les dommages.
- ⚠ Attention au nettoyage du séparateur et de l'ensemble des lames.

Collecteur de pellicules

Veillez nettoyer la chambre périodiquement en suivant ces instructions. Les pellicules empilées contiennent de l'huile de café et bloquent les petits trous à l'intérieur de la chambre. Si les pellicules empilées n'évacuent pas la fumée vers l'extérieur, vous risquez d'être confronté à un risque d'incendie ou à une trop grande quantité de fumée à l'intérieur. N'oubliez pas de nettoyer la plaque à mailles du collecteur de pellicules tous les 5 lots.

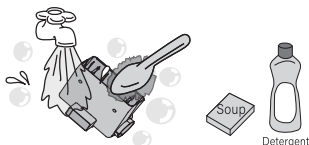


Portez des gants appropriés pour le nettoyage.



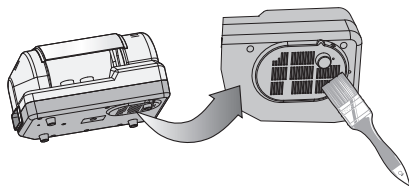
Nettoyez le filtre métallique avec une brosse douce.

- ⚠ Utilisez une brosse à vaisselle pour nettoyer le filtre métallique extérieur et les grilles intérieures du collecteur de pellicules.



Après le nettoyage, veillez à sécher complètement.

- ⚠ Lorsque vous nettoyez le Gene Cafe, faites attention aux bords tranchants qui peuvent occasionner des coupures.



N'oubliez pas de nettoyer le filet situé à la base de l'appareil tous les 10 lots.

- ⚠ Faites attention aux bords tranchants qui peuvent occasionner des coupures.



10. Guide de torréfaction

À propos de la torréfaction du café

Les grains verts non torréfiés ont un parfum très herbacé et sont pratiquement dépourvus de la saveur que l'on associe au café. Les grains de café vert peuvent se conserver pendant plusieurs années s'ils sont entreposés dans un endroit frais et sec.

La torréfaction des grains pendant 12 à 23 minutes à une température de 200 à 250°C développe les arômes caractéristiques que nous associons au café infusé. Au cours du processus de torréfaction, plusieurs changements interviennent pour créer le goût familier du café. Lorsque les grains commencent à brunir, la teneur en eau passe de 10 % à 1 %, les matières grasses augmentent de 12 % à 16 %, le sucre passe de 10 % à 2 %, l'acide chlorogénique passe de 7 % à 4,5 % et la trigonéline passe de 1 % à 0,5 %. La caféine, la cellulose, la pectine et les cendres restent inchangées, mais le volume physique de la fève augmente de 1,5 à 2 fois, tandis que le poids de la fève diminue de 20 %. À mesure que la durée de torréfaction augmente, l'acidité diminue et les notes d'épices, de noisettes, boisé, fumé deviennent plus prononcées.

Il existe huit niveaux de torréfaction communément associés au café.

Niveaux de torréfaction*

| Niveau de torréfaction | Durée approximative* | Température réelle | Caractéristiques |
|-------------------------|----------------------|--------------------|---|
| Torréfaction légère | 12 minutes | 446°F (230°C) | Forte acidité, couleur brun jaunâtre. Légère odeur de grain. Saveur faible. |
| Torréfaction "cannelle" | 13 minutes | 455°F (235°C) | Style américain. Légèrement acide. Couleur cannelle. |
| Torréfaction moyenne | 14 minutes | 464°F (240°C) | Caractéristiques acides et saveurs sucrées. Couleur noisette. Style américain. |
| Torréfaction élevée | 15 minutes | 473°F (245°C) | Notes amères plus prononcées que l'acidité. Bon pour le café glacé. |
| City Roast | 17 minutes | 482°F (250°C) | Goût et saveur standard bien équilibrés. Origine New York City. |
| Full City Roast | 18 minutes | 482°F (250°C) | Caractéristique amère légèrement plus affirmée que l'acidité. Bon pour le café glacé. |
| Torréfaction française | 21 minutes | 482°F (250°C) | Notes amères prononcées ; goût riche et unique. Style européen. Bon pour le café glacé. |
| Torréfaction italienne | 23 minutes | 482°F (250°C) | Fort et amer mais pas acide. Couleur presque noire. Bon pour l'espresso ou le cappuccino. |

* Les durées indiquées pour les différentes étapes de la torréfaction peuvent varier en fonction du type de grains verts torréfiés, de la tension de la maison et d'autres variables.



11. Dépannage

Ce guide de dépannage peut être utilisé pour diagnostiquer les problèmes courants.
Si votre problème n'est pas couvert ici ou ne peut être résolu, contactez le service clientèle.

| Symptôme | Causes | Mesures à prendre | Caractéristiques |
|--|--|--|---|
| L'appareil ne fonctionne pas. | <ol style="list-style-type: none"> Le câble d'alimentation n'est pas bien branché Fusible grillé ou disjoncteur déclenché. | <ol style="list-style-type: none"> Connecter le câble d'alimentation à la prise. Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Essayer une autre prise sur un circuit différent. Consultez le manuel d'instructions pour connaître la procédure à suivre. Appuyer à nouveau sur TEMP. Régler la minuterie. | |
| Torréfaction non disponible. La température n'atteint pas la température cible. | <ol style="list-style-type: none"> L'appareil est connecté à un circuit délivrant une tension inférieure à celle requise. Trop de grains de café. Mauvais réglage du niveau de torréfaction (durée et/ou température). Le collecteur de pellicules est obstrué. Le filtre du ventilateur est bloqué Une autre machine électrique est utilisée avec la même alimentation. | <ol style="list-style-type: none"> Vérifier la tension nominale. Essayez d'utiliser un autre circuit. Suivez les instructions pour la quantité maximale de grains de café vert. Vérifier et ajuster la température de torréfaction si nécessaire. Augmentez la durée de torréfaction Nettoyez les orifices d'admission du ventilateur sur le dessus du torréfacteur à l'aide d'un aspirateur équipé d'une brosse. Éteindre les autres appareils électriques. | |
| Fumée excessive générée pendant la torréfaction. | <ol style="list-style-type: none"> Le collecteur de pellicules à l'intérieur du filtre métallique est obstrué. La température de torréfaction sélectionnée est incorrecte La chambre de torréfaction est trop remplie. | <ol style="list-style-type: none"> Videz le collecteur de pellicules. Nettoyez le filtre métallique avec de l'eau. Vérifiez les réglages de température et de durée pour éviter une torréfaction excessive. Utilisez la quantité correcte de grains de café vert. | La quantité maximale de café torréfié par plaque est de 250 g (0,5 lb). |
| Aérations bloquées. | <ol style="list-style-type: none"> La chambre de torréfaction est trop remplie. Certains grains verts ont beaucoup plus de pellicules que les grains ordinaires. | <ol style="list-style-type: none"> Utiliser la bonne quantité de grains de café vert. Si les grains de café vert ont une peau épaisse, torréfier en plus petites quantités. | |
| Difficile de détacher/enlever la chambre | Le bouton d'ouverture n'est pas complètement enfoncé. | Appuyez complètement sur le bouton de déverrouillage tout en soulevant la chambre de torréfaction pour la sortir du torréfacteur. | |
| Impossible d'insérer correctement la chambre. | La chambre de torréfaction est mal insérée dans le corps. | <ol style="list-style-type: none"> Vérifier que le couvercle de la chambre est correctement fermé. Vérifiez que la chambre est correctement alignée. | |
| Le fonctionnement (rotation) ne s'arrête pas. | L'appareil ne refroidit pas. | <ol style="list-style-type: none"> Le Gene Café ne s'arrête pas automatiquement jusqu'à ce qu'il atteigne une température de sécurité. Appuyer sur le bouton "TEMP" pour l'arrêter manuellement lorsqu'il atteint 100°C (212°F). | La température de sécurité est de 60°C (140°F). La température de sécurité intermédiaire est de 100°C (212°F). |

12. Messages d'erreur et mesures émergentes



Messages d'erreur et description

| Message d'erreur | E1 | E2 | E3 | E4 |
|------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--|---|
| Remarques | Erreur du capteur de température 1. | Précaution pour les incendies | Rotation irrégulière. Erreur de lecteur du capteur | Déconnexion du chauffage. Erreur de ventilation ou de capteur de température 2. |

* Contactez le distributeur au dos de l'appareil si vous voyez l'un de ces messages d'erreur.

Mesures d'urgence

Dans le cas où le Gene Café est éteint par erreur.

Veillez le rallumer. Vous pouvez retirer la chambre ou continuer la torréfaction.

Si une panne de courant interrompt le processus de torréfaction.

Veillez séparer le Gene Café de l'alimentation électrique. La chambre pourrait commencer à brûler et ensuite faire du feu dans certains cas.

1) N'essayez pas de retirer la chambre de force. Remettez l'appareil en marche.
Séparer la chambre lorsqu'elle est arrêtée.

En cas d'incendie

Utilisez d'abord l'extincteur.

La chambre est extrêmement chaude et peut provoquer un incendie.
Suivez ensuite les étapes ci-dessous.

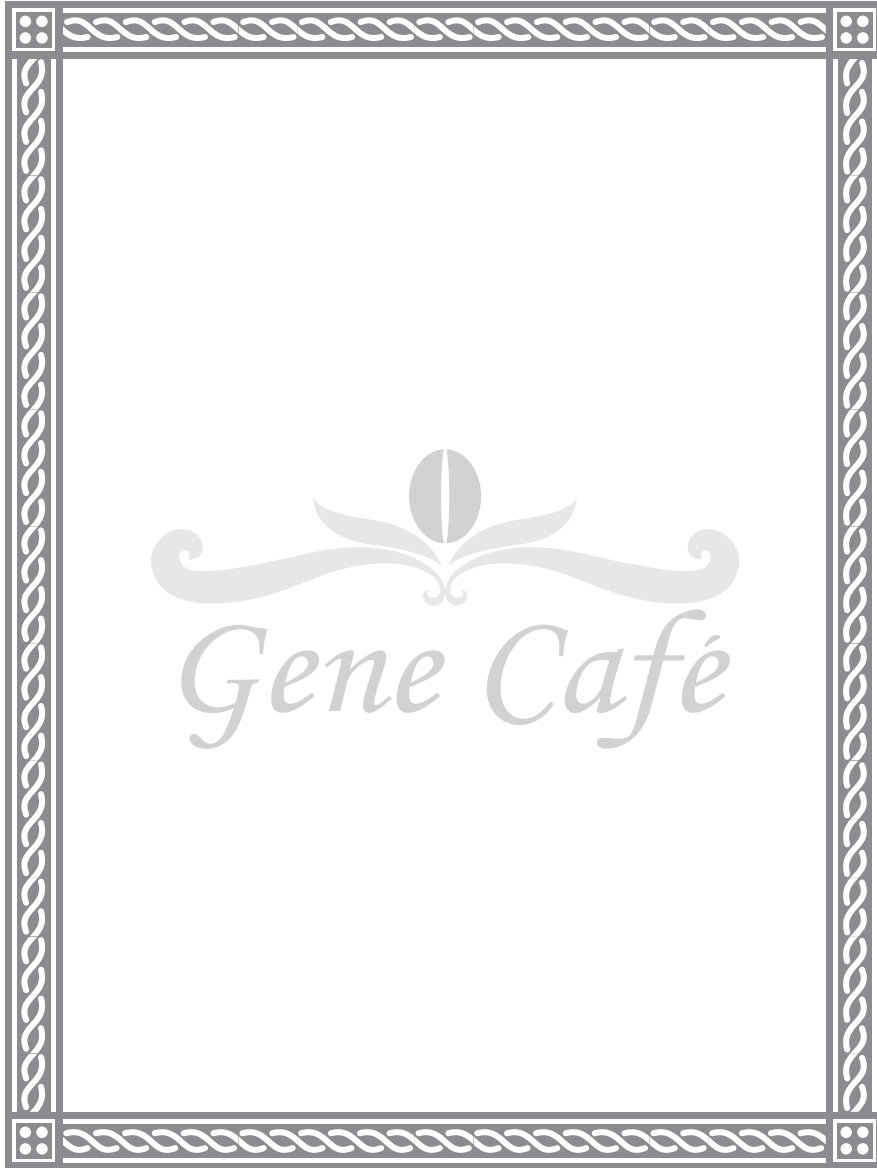
Ne quittez pas l'appareil tant que le feu n'est pas complètement éteint.

* Incendie dans la chambre de torréfaction

- Appuyez sur le bouton "TEMP" pour arrêter la chambre.
- Portez des gants ou un gant de cuisine avant de toucher le Gene Café.
Retirer d'abord la chambre de torréfaction du corps principal.
Verser ensuite les grains brûlés à l'intérieur de la chambre.

* Incendie dans le collecteur de pellicules

Refroidir d'abord complètement le collecteur de pellicules, puis le retirer du corps principal pour le nettoyer. Les pellicules d'argent et les paillettes des grains de café seront facilement brûlées.



REGISTRE DE L'ACHAT

Nom du produit : *Gene Café*

Modèle : CBR-101

Date d'achat : (mm/dd/yyyy)

Nom du client :

Revendeur :

Gene Café

- Contactez le vendeur (distributeur) pour toute demande de garantie ou de service après-vente.
- Conserver ce manuel.
- Période de garantie : Un an à compter de la date d'achat.

Manufactured by **Genesis**

ADD : ZIP(426-220), Ansan Tekom-Gil 43, Sasa-Dong, Sangnok-Gu Ansan Si,
Gyeonggi-Do, Korea

Tel : 82 (0)31 415 6191 Web : www.genecafe.com

Made In Korea