

## Вместо Инструкции

- 1) Посмотрите картинки в инструкции, главное обратите внимание на то, как вынимается и вставляется барабан. Он вынимается только в специальном положении, в котором останавливается ротор после завершения процесса или после принудительной остановки.
- 2) Когда барабан находится вне ротора, всегда устанавливайте его на специальную подставку.
- 3) **Осторожно**, внутренности барабана очень **острые кромки**, пальцы совать категорически не рекомендуется.
- 4) Даже после штатного охлаждения барабан достаточно горячий!!!
- 5) Управляется ротор двумя многофункциональными ручками. Они вращаются и нажимаются.

**Синяя ручка.** При нажатии включает и выключает питание ротора. При вращении устанавливает или изменяет время до окончания цикла.

**Красная ручка.** При вращении задает или изменяет температуру обжарки. А вот нажимать можно по разному:

**Во-первых**, однократное нажатие запускает процесс обжарки, естественно если выставлено время  $>0$  и температура  $>$  комнатной. ☺

Во время процесса обжарки:

- A. Однократное нажатие переводит ротор в режим штатного охлаждения. По достижении температуры 60 С ротор останавливается.
  - B. Нажимает один раз и как только ротор начнет охлаждение нажимаете еще раз. Процесс охлаждения завершится по достижении 100 С
  - C. “E stop” (принудительная остановка). Нажимаете один раз, как только начинается цикл охлаждения, нажимаете и удерживайте нажатой кнопку до появления на дисплее символа «E». Барабан встает в исходное положение и его можно вынимать. (вентиляторы продолжают работу и охлаждают нагреватель).
- Примечание: После E-стоп, рекомендуют после выгрузки зерна, установить барабан в ротор и включить обычный цикл охлаждения. Для этого ставите барабан на место, синей ручкой устанавливаете любое время  $>0$ , красной любую температуру. Нажимает один раз на красную кнопку, ротор начинает обжарку, и сразу нажимаете еще раз, начинается цикл охлаждения.

## Процесс обжарки

*Первое время, пока не освоитесь очень рекомендую охлаждать зерна в штатном режиме ротора.*

Итак поехали:

- 1) Загружаете в барабан 200-250 г зерна (больше 250 не надо)
- 2) Вставляете барабан
- 3) Устанавливаете на Гене максимальное время, 30 мин.
- 4) Устанавливаете температуру 160С

- 5) Запускаете Гену и одновременно обычный таймер-секундомер, по которому гораздо удобнее ориентироваться.
- 6) По истечении 6 минут устанавливаете температуру в зависимости от того, какое зерно жарите.  
Для Африки – 220-225 С  
Для Бразилии, Суматры, Индии – 235 С  
Для высокогорных твердых зерен – 237-240 С

- 7) Жарите и наблюдаете за изменением зерна. Сначала оно желтеет ~ на 9-10 минуте, потом становится цвета корицы (11-12 мин), потом коричневеет и начинается первый крак (14-16 мин). Время может немного плавать в зависимости от напряжения в розетке и свойств зерна.

Слушаете начало первого крака. Его отчетливо и безошибочно слышно, но только из трубы глушителя. Когда подносите к ней ухо картина как в ракушке. ☺ Только одна проблема, не обжечь ухо. Проблему каждый решает по-своему. Некоторые делают трубочку и через неё слушают. Я просто наклоняюсь так, чтобы нос был над промежутком между корпусом Гены и глушителем, левое ухо на уровне среза трубы, но немного правее. Таким образом, слышно хорошо, а горячий воздух идет мимо.

- 8) После начала первого крака замечаете время. Обычно он завершается через 1,5-2 мин. После этого Ваши действия зависят от целевой степени обжарки:

- Если City или City+, то включаете штатное охлаждение
- Если Full City или Full City+, то продолжаете жарить еще 2-4 мин и охлаждаете. В любом случае, если услышали начало второго крака сразу включаете охлаждение.

Вот собственно и все пока. Как немного освоитесь, можно будет идти дальше и пробовать охлаждать вручную.

PS Очень советую вести протокол обжарки, потом здорово помогает. Очень удобную форму нашел и прилагаю.

#### **После обжарки рекомендуют:**

- помыть барабан водой. Я ополаскиваю горячей водой и тру обычной кухонной щеткой, потом сушу на подставке.
- вытряхнуть шелуху из глушителя. Для этого снимите глушитель. Поверните и снимите круглую крышечку и вытрясите шелуху.

Удачи и вкусного кофе!