



Passion for all things coffee®

Bedienungsanleitung



**Gourmet Kaffeeröster
mit patentierter Rauchunterdrückungstechnologie**

**Lesen Sie dieses Handbuch vor der ersten Verwendung des
Behmor 2020SR Plus.**

**Lassen Sie den Behmor 2020SR Plus niemals unbeaufsichtigt,
wenn er in Betrieb ist.**

Inhalt

Einführung in den Behmor 2020SR	2
Wichtige Sicherheitshinweise	3
Auspacken des Kaffeerösters	6
Lieferumfang	6
Überblick über Ihren Kaffeeröster	6
Vorbereitung, Inbetriebnahme und Programmierung	9
Einstellung der Spannung.....	9
Systemprüfung	9
Vorbereiten des Behmor 2020SR Plus für den ersten Gebrauch	9
Erste Schritte	10
Rösten mit dem Behmor 2020SR.....	11
Röst-Zyklus	11
Kühlzyklus	11
Vorheizen:	11
Automatisches Rösten mit voreingestelltem Profil.....	12
Automatische Sicherheitsfunktion / Abwesenheits-Funktion (Err 7)	13
Rosetta Stone "C"-Tastenfunktion	13
Rösten im manuellen Modus.....	13
Automatische Sicherheitsfunktion / Abwesenheits-Funktion (Err 7)	14
Rosetta Stone "C"-Tastenfunktion	14
Selbsttest.....	14
Wissenswertes rund um das Kaffeerösten.....	15
Über das Rösten	15
Die Entwicklung vom ersten Crack zum zweiten Crack.....	15
Tipps.....	17
Professioneller Rösttipp: Rösten Sie im manuellen Modus bis zum Ende:	18
Wartung	20
Häufig gestellte Fragen	22
Heizleistung der automatischen Röstprofile	26
Sachgemäße Entsorgung	27

Einführung in den Behmor 2020SR

Vielen Dank, dass Sie sich für den Behmor 2020SR Plus entschieden haben.

Dieses Handbuch enthält alle Informationen und Ratschläge, die wir Ihnen für das Rösten mit dem Behmor 2020SR Plus geben können. Nehmen Sie sich die Zeit, diese Anleitung gründlich zu lesen und zu befolgen, dann werden Sie weniger Probleme und mehr Freude an Ihrer Kaffeeröstung haben.

Vielen Dank, Joe Behm - Behmor Erfinder

Der Behmor 2020SR Plus ist weltweit der erste und einzige Kaffeeröster mit einem Fassungsvermögen von 450 Gramm und integrierter Rauchunterdrückungstechnologie. Er kann ohne sichtbaren Rauch bis zu 450 Gramm Rohkaffee bis zum zweiten Crack rösten, da er eine zum Patent angemeldete Rauchunterdrückungstechnologie verwendet. Es ist der einzige Kaffeeröster der Welt mit kleiner Kapazität, der mit einem Motor mit variabler Geschwindigkeit ausgestattet ist, um die Bohnen richtig zu bewegen, was eine effizientere Kühlung und Spreu Entfernung ermöglicht.

Für Full City+ Röstungen empfehlen wir Ihnen, die Röstmenge auf 200 Gramm zu reduzieren.

Der Behmor 2020SR ist nicht geeignet für die Röstung von Kaffee auf den Stufen Vienna, French oder Italian.

Der Behmor 2020SR Plus wurde entwickelt, um dem Benutzer die Möglichkeit zu geben, Röstzeiten, Röstprofile und Kühlzeiten auf einem einfach strukturierten Bedienfeld zu kontrollieren. Das System röstet entsprechend dem von Ihnen gewählten Profil und berücksichtigt dabei die Röstmenge und die von Ihnen eingegebene Röstzeit. Die Röstzeiten können mit den + / - Tasten oder mit der "C"-Taste eingestellt werden - Details finden Sie auf den Seiten 12, 15 und 17. Für weitere Optionen wurde das System so konzipiert, dass der Benutzer zwischen verschiedenen Röstprofile wählen kann, die die geschmacklichen Eigenschaften des jeweiligen Kaffees hervorheben.

Die Kühlung ist ein genauso wichtiger Punkt, um beim Rösten die besten Endergebnisse zu erzielen. Der Behmor 2020SR ist so vorprogrammiert, dass er nach Abschluss des Röstvorgangs sofort in den Kühlzyklus übergeht. Dieser kann auch manuell gesteuert werden. Beide Kühlfunktionen nutzen einen einzigartig gestalteten Motor mit mehreren Geschwindigkeiten und einen Ventilator, der die Bohnen kühlt und gleichzeitig die Spreu abtrennt und zur einfachen Entsorgung in die Spreu-Auffangbehälter schiebt.

Lassen Sie den Röster niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Die Aufsicht des Benutzers zur Kontrolle des Röstvorgangs ist unbedingt erforderlich. Voreingestellte Zeiten und Programme sind lediglich Schätzungen. Die manuelle Kühltaste ermöglicht es dem Benutzer, den Röstvorgang jederzeit zu beenden. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, den Behmor 2020SR Plus in einer sicheren Art und Weise zu betreiben und zu verwenden, wie in allen Kapiteln des Handbuchs, einschließlich "Wichtige Sicherheitshinweise", beschrieben. Wie alle Lebensmittel, die in der Nähe von hoher Hitze platziert werden, können sich Kaffeebohnen entzünden.

Wichtige Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden und liegen in der alleinigen Verantwortung des Benutzers, einschließlich der folgenden:

1. Lassen Sie den Behmor 2020SR Plus, wenn er in Betrieb ist, niemals unbeaufsichtigt. Wie alle Lebensmittel können sich auch Kaffeebohnen entzünden. Achten Sie stets darauf, dass die Spreu-Auffangschale und die Trommel des Rösters beim Rösten ordnungsgemäß eingesetzt sind.
2. Verwenden Sie den Behmor 2020SR Plus nur zum Kaffeerösten.
3. Die Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen ist unbedingt erforderlich, wenn der Behmor 2020SR in der Nähe von Kindern oder in Haushalten mit Kindern betrieben wird. Der Behmor 2020SR darf NICHT von Kindern verwendet werden!
4. Betreiben Sie den Behmor 2020SR Plus immer in einer gut belüfteten Umgebung mit ausreichendem Abstand zu den Luftauslässen. Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände oder Hindernisse jeglicher Art die Luftauslässe blockieren, versperren oder abdecken können. Stellen Sie den Behmor 2020SR Plus mit einem Mindestabstand von 46 cm zu ALLEN Wänden oder Schränken auf und halten Sie auf allen Seiten einen Abstand von mindestens 46 cm über und um das Gerät ein. Dies gilt auch für die Abluftabdeckung und die Lüftungsöffnungen.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit irgendwelchen Gegenständen in Berührung kommt. Es besteht Brandgefahr, wenn der Behmor 2020SR Plus während des Betriebs abgedeckt ist oder brennbares Material wie Vorhänge, Gardinen, Wände usw. berührt.
6. Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche.
7. Nicht im Freien verwenden. Der Kaffeeröster ist nicht für den Außeneinsatz vorgesehen.
8. Betreiben Sie den Behmor 2020SR NIEMALS mit einem beschädigten Kabel oder Stecker.
9. Tauchen Sie Kabel, Stecker oder den Behmor 2020SR selbst nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
10. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Wie bei jedem elektrischen Produkt kann die Verwendung von Verlängerungskabeln die Funktionen des Rösters beeinträchtigen und die Röstzeiten drastisch verlängern. Stellen Sie den Behmor 2020SR Plus nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- und / oder Elektrobrennern, in einen beheizten Ofen oder in die Nähe von leicht entflammbarem Material.
11. Verwenden Sie keinen Rohkaffee mit viel Spreu (Chaffs). Die Verwendung solcher Bohnen kann dazu führen, dass die Funktionen des Rösters, wie z. B. die Rauchunterdrückungsfunktion, die Sicherheitsfunktionen und die Röstzeiten, negativ beeinflusst werden.
12. Überschreiten Sie niemals die empfohlene maximale Röstkapazität von 450 Gramm.
13. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, jederzeit und vollständig zu gewährleisten, dass alle Anschlüsse sicher sind und dass der Deckel und der Riegel

der Rösttrommel sowie die Tür der Röstkammer vor jedem Gebrauch richtig geschlossen und gesichert sind.

14. Rösten Sie den Kaffee nie länger als 10 Sekunden über den 2. Crack hinaus. Jenseits dieses Punktes könnten sich die Bohnen entzünden. Wenn Sie starken Rauch sehen, kühlen Sie die Röstung sofort ab.
15. Wenn Sie Flammen in der Trommel sehen, schalten Sie den Behmor 2020SR Plus aus und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie die Tür nicht, bevor sie abgekühlt ist. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, sollten Sie niemals Wasser in oder auf das Gerät gießen, um es abzukühlen oder zu stoppen.
16. Verwenden Sie keine Zusatzgeräte, Leistungsverstärker / Transformatoren (auch bekannt als Variacs) und / oder ähnliche Gegenstände oder nehmen Sie keine Modifikationen im oder am Behmor 2020SR Plus vor, die nicht ausdrücklich von Behmor Inc. genehmigt wurden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder die Durchführung von Modifikationen ist strengstens untersagt und führt automatisch zum Erlöschen aller Garantien und entbindet Behmor Inc. von jeglicher Haftung, die aus einem solchen Missbrauch oder einer solchen Manipulation entsteht.
17. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie in der Nähe der heißen Oberflächen und Heizelemente arbeiten. Dazu gehören: Vordertür, Oberseite, Rückseite, Auslass, Auslassabdeckungen und Seiten des Behmor 2020SR Plus. Berühren Sie heiße Oberflächen nicht ohne geeignete Topflappen oder Handschuhe. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spreu Ablage herausnehmen, da auch diese sehr heiß wird.
18. Öffnen Sie niemals die Fronttür des Behmor 2020SR Plus, solange die Heizelemente eingeschaltet sind.
19. Wenn der Behmor 2020R Plus nicht benutzt oder gereinigt wird, ziehen Sie den Stecker des Behmor 2020SR Plus aus der Steckdose. Um den Behmor 2020SR Plus vom Stromnetz zu trennen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht in Betrieb ist und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
20. Achten Sie darauf, dass der Röster vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist. Spritzen Sie die Quarzheizelemente niemals in heißem Zustand ab. Reinigen Sie die Quarzheizelemente nicht.
21. Reinigen Sie den Innenraum nicht mit Metallreinigungspads oder Reinigungsmitteln, die ätzende Chemikalien oder Schleifmittel enthalten. Wir empfehlen Simple Green als Reinigungsmittel, es können jedoch auch andere nicht ätzende, nicht scheuernde Reinigungsmittel verwendet werden.
22. Ziehen Sie den Stecker des Behmor 2020SR Plus aus der Steckdose, bevor Sie die Innenbeleuchtung auswechseln.
23. Stellen oder lagern Sie keine anderen Gegenstände oder Materialien als die von Behmor Inc. gelieferten, wie z. B. die Rösttrommel und die Spreu Ablage, auf oder im Behmor 2020SR Plus
24. Der Kaffeeröster darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen zum Gebrauch des Kaffeerösters.

25. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker des Kaffeerösters aus der Steckdose. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Kaffeeröster spielen.

Ist das Netzkabel beschädigt, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Verändern sie keinesfalls irgendwelche Sicherheitseinrichtungen des Behmor 2020SR Plus. Dies führt zum Erlöschen aller ausdrücklichen und stillschweigenden Garantien / Gewährleistungen und entbindet Behmor Inc. von jeglicher Haftung, die aus einer solchen missbräuchlichen Verwendung und Manipulation entsteht.

Denken Sie immer daran: Sie kontrollieren den Röster.

Lassen Sie den Behmor 2020SR Plus niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

Öffnen Sie niemals die Fronttür des Behmor 2020SR Plus, wenn die Heizelemente eingeschaltet sind.

Voreingestellte Zeiten und Programme sind lediglich Schätzungen. Die manuelle Kühl Taste ermöglicht es Ihnen, den Röstvorgang jederzeit zu beenden. Es liegt in Ihrer Verantwortung, den Behmor 2020SR Plus in einer sicheren Art und Weise zu betreiben und zu verwenden, wie in allen Abschnitten des Handbuchs, einschließlich "Wichtige Sicherheitshinweise", beschrieben.

WICHTIGER HINWEIS: Behmor Inc. behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen an seinen Produkten vorzunehmen oder ein Produkt oder eine Dienstleistung einzustellen. Des Weiteren weist Behmor Inc. seine Kunden, Händler und potenziellen Kunden darauf hin, dass es in ihrer alleinigen Verantwortung liegt, die neueste Version der relevanten Informationen über unsere Website (www.behmor.com) oder die Vertreter von Behmor Inc. zu erhalten.

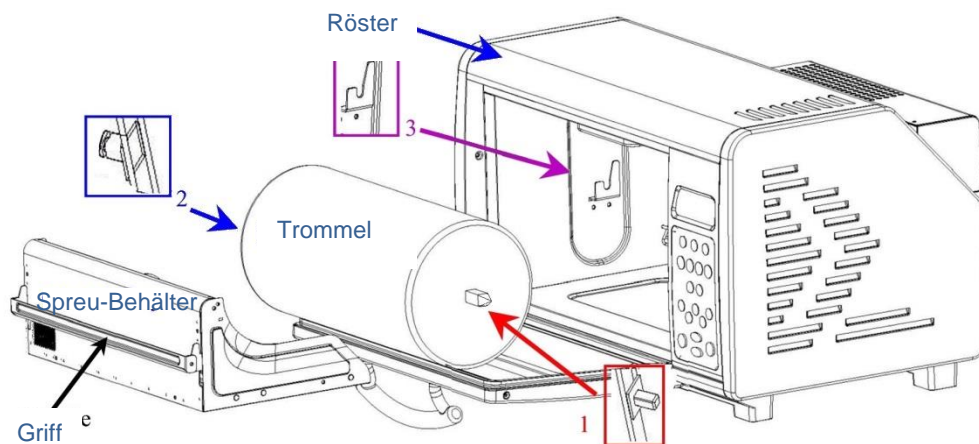
Auspacken des Kaffeerösters

Prüfen Sie bitte nach Erhalt des Behmor 2020SR Plus die Verpackung auf eventuelle Schäden. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an das Transportunternehmen und dokumentieren Sie den Schaden.

Lieferumfang

- Kaffeeröster
- Trommel
- Spreu Auffangbehälter
- Reinigungsbürste
- Bedienungsanleitung (Englisch)

Überblick über Ihren Kaffeeröster



Trommel: Die Rösttrommel öffnet sich an einem Ende (links), um mit grünen Kaffeebohnen befüllt zu werden. Ein Ende hat einen quadratischen Zapfen (roter Pfeil- #1), der nur in den Motorantrieb (innen rechts) passt. Das andere Ende hat einen runden Zapfen mit einer Einkerbung (blauer Pfeil- #2), der in den Schlitz der Aufnahme passt (lila Pfeil- #3).

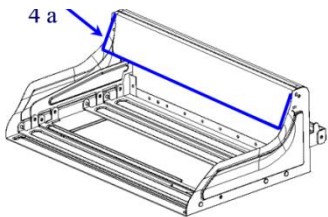
Spreu-Auffangbehälter: Die Spreu-Auffangschale fängt Spreu auf, das von der Rösttrommel fällt oder durch das Kühlgebläse in die Schale geblasen wird. Die Schale kann auch als "Staubwanne" verwendet werden. Prüfen Sie vor dem Einsetzen der Spreu Ablage, ob sich die Klappe in der Position "Rösten" befindet. Sie sollte leicht nach unten zeigen, damit sie sich beim Drehen der Rösttrommel nicht verhakt und verklemmt. Drücken Sie dann den Griff nach unten (siehe unten). Schieben Sie den Spreu-Auffangbehälter unter die Rösttrommel, bis die Ablage eingesetzt ist, und lassen Sie danach den Griff los.

Richtige Platzierung des Spreu-Auffangbehälters: Die richtige Platzierung ist entscheidend um sicherzustellen, dass die Spreu Ablage die Rotation der Rösttrommel nicht behindert.

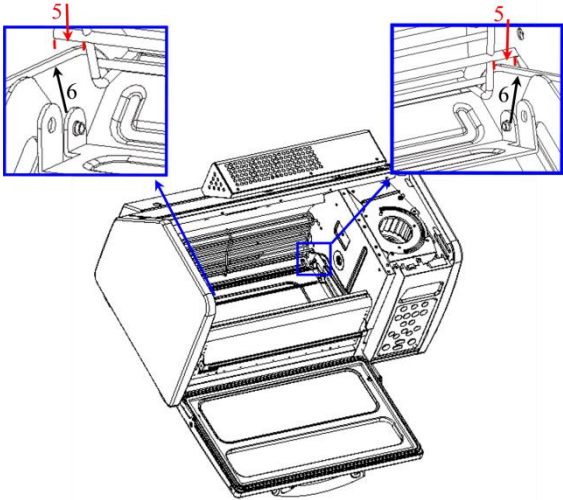
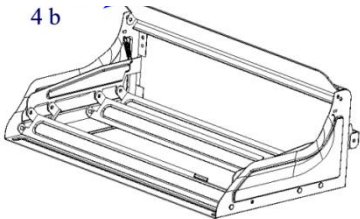
Reinigung des Spreu-Auffangbehälters: Entfernen Sie die Spreu Ablage, indem Sie den Griff herunterdrücken, um die Lamellen abzusenken und die Ablage aus der Kammer zu ziehen. Schwenken Sie die Klappe aus ihrer "Röstposition" (4a) nach oben (unten in 4b gezeigt), damit

der Inhalt der Schale ausgekippt werden kann. Denken Sie daran, die Klappe zur Vorbereitung des nächsten Röstvorgangs wieder nach unten in die "Röst"-Position (4a) zu bewegen.

Klappe unten, in „Röstposition“ n



Klappe oben, in „Reinigungsposition“



Das Bedienfeld

Tastengruppe ROAST WEIGHT:

Eingabe des Gewichts (100gr, 200gr, 400gr) der zu röstenden grünen Kaffeebohnen. Mit diesen Tasten kann das System auch jederzeit auf die Standardprogramme zurückgesetzt werden, bevor Ihre Röstung gestartet wird.

Tastengruppe PROGRAMS:

A = Anzeige der Abluft-Temperatur

B = Anzeige der Kammerwand-Temperatur

C = Zurücksetzen der Zeit auf „Rosetta-Stone-Zeiten“

D = Ändert im manuellen Mode die Motordrehzahl

Tastengruppe TIME INCREMENT:

Erhöhen oder verringern Sie Zeit des Röstprogramms vor dem Start oder zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Röstzyklus. Drücken von "+" fügt 15 Sekunden hinzu, "-" verringert um 10 Sekunden. Alternativ steht die C-Tasten-Funktion zur Verfügung – Siehe Seiten 12, 15 und 17

Tastengruppe PROFILES:

Wählt im Automatik-Modus das Röstprofil aus. P1 ist das heißeste Profil und resultiert in der schnellsten Röstzeit. P5 ist das schonendste der fünf vorhandenen Profile und korrespondiert mit der langsamsten Röstzeit.

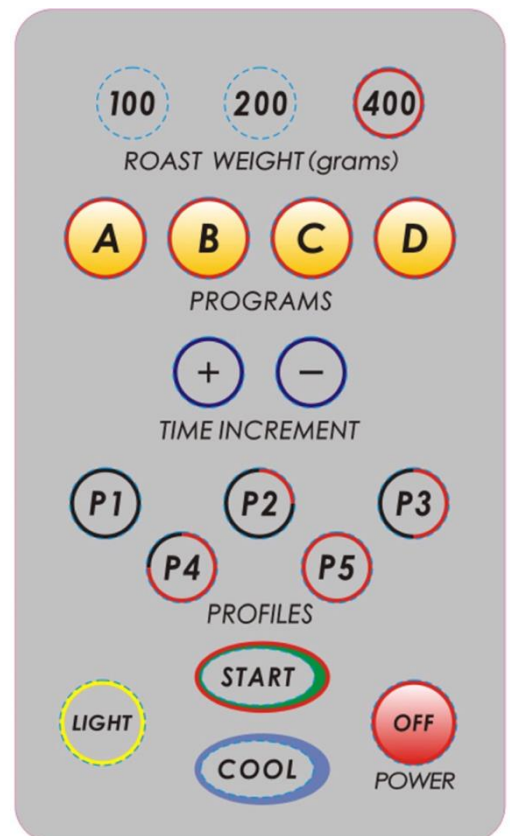
Steuert im manuellen Modus die Heizleistung

START: Beginnt den Röstzyklus.

COOL: Stoppt jederzeit den Röstvorgang und beginnt mit dem Abkühlen der Bohnen

LIGHT: Schaltet das Licht in der Röstkammer ein und aus

OFF: Schaltet den Röster aus. Drücken Sie den OFF Knopf während des Röstzyklus nur im Notfall (z. B. bei einem Bohnenbrand). Wenn Sie OFF drücken, bevor der Röstzyklus abgeschlossen ist, führt dies zu übermäßiger Rauchentwicklung und stellt eine Brandgefahr dar.



Vorbereitung, Inbetriebnahme und Programmierung

Einstellung der Spannung

Ziehen Sie den Netzstecker. Stellen Sie dann den Behmor 2020SR wie folgt auf die Spannung in Ihrem Stromnetz ein:

220V: stecken Sie bei gedrückter Programmtaste A den Stecker des Netzkabels in Ihre Steckdose. Im Display Ihres Systems sollte 220 angezeigt werden. Drücken Sie nun Start. Die Anzeige 220 verschwindet aus dem Display und Sie können die nächsten Schritte durchführen.

230V: stecken Sie bei gedrückter Programmtaste B den Stecker des Netzkabels in Ihre Steckdose. Auf dem Display Ihres Systems sollte 230 angezeigt werden. Drücken Sie nun Start. Die Anzeige 230 verschwindet und Sie können nun die nächsten Schritte durchführen.

240V: drücken Sie die Programmtaste C und stecken Sie den Stecker des Netzkabels in Ihre Steckdose. Auf dem Display Ihres Systems sollte 240 angezeigt werden. Drücken Sie nun Start. Die 240 verschwindet aus der Anzeige und Sie können nun die nächsten Schritte durchführen.

Sollte das Display zunächst nicht die entsprechende Spannung anzeigen, wiederholen Sie den Vorgang.

Systemprüfung

Um sicherzustellen, dass alle Funktionen ordnungsgemäß funktionieren, drücken Sie jede Taste innerhalb jeder Gruppe in der folgenden Reihenfolge:

- Drücken Sie alle "Gewicht"-Tasten, beginnend mit 100, 200 bis 400, und beachten Sie dabei die Zeitänderungen im Display.
- Drücken Sie die Tasten "Profile", beginnend mit P1 bis P5, und beachten Sie dabei die Änderungen auf dem Display.
- Drücken Sie die Zeit-Tasten "+" und "-", dann die Tasten "Light", "Cool" und "OFF"
- Der Start wird im nächsten Schritt getestet.

Vorbereiten des Behmor 2020SR Plus für den ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihren Kaffeeröster zum ersten Mal benutzen, entfernen Sie die Reinigungsbürste aus der Rösttrommel, entfernen Sie eventuell vorhandene Verpackungsreste aus dem Innenraum des Rösters und wischen Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch aus.

Dann wählen Sie ein Bohnengewicht von 100gr und pressen anschließend „Start“.

Dieser Vorgang, der auch als Trockenbrand bezeichnet wird, ist notwendig, um Rückstände zu beseitigen, die während des Herstellungsprozesses im Röster verblieben sind, und dient gleichzeitig zum "Einbrennen" des Rösters und der Türdichtung. Während der ersten paar Röstvorgänge können Sie etwas schwachen Rauch aus der Abluftöffnung oder dem Dichtungsbereich sehen. Das sollte nach wenigen Röstzyklen aufhören, denn das System ist selbstreinigend und stellt sich automatisch ein. Dasselbe Verfahren wird für die regelmäßige Selbstreinigung des Systems in Verbindung mit Simple Green oder einem anderen nicht ätzenden, nicht scheuernden Reiniger verwendet, wie später im Kapitel „Wartung“ beschrieben.

Erste Schritte

Geben Sie 100 Gramm grüne Kaffeebohnen in die Rösttrommel, schließen Sie diese und vergewissern Sie sich, dass der Verschluss der Rösttrommel fest sitzt.

Setzen Sie dann die Rösttrommel wie oben gezeigt vorsichtig in die Röstkammer ein, indem Sie das rechte Ende (quadratischer Zapfen - roter Pfeil in der Abbildung) in den Motorantrieb einführen, während Sie das linke Ende (runder Zapfen mit Rille - blauer Pfeil in der Abbildung) auf den Halter legen. Es kann sein, dass der quadratische Zapfen eine leichte Drehung der Rösttrommel erfordert, damit er vollständig in die Halterung gleitet. Sie wissen, dass er an seinem Platz ist, wenn die Rille der linken (runden) Seite in die Aussparung des Halters fällt. Überprüfen Sie immer zweimal, ob die Rösttrommel richtig eingesetzt ist.

Setzen Sie den Spreu-Auffangbehälter ein, indem Sie den Griff vorsichtig nach unten drücken, die Schale in die Röstkammer schieben, bis sie nicht mehr weitergeht, und den Griff loslassen. Eine fehlerhafte Platzierung kann verhindern, dass sich die Rösttrommel richtig dreht, und dazu führen, dass sich die Trommel eventuell verklemmt. (Weitere Informationen finden Sie in den Anweisungen für den Spreu-Auffangbehälter oben)

Schließen Sie die Tür des Rösters und achten Sie darauf, dass sie fest verschlossen ist. Starten Sie jetzt Ihre erste Röstung mit dem Standard-Profil P1 wie unter „Automatische Röstung“ beschrieben.

Unabhängig davon, ob Sie Anfänger oder erfahrener Kaffeeröster sind, beginnen Sie das Rösten mit mindestens vier 100-Gramm-Chargen und dem Programm P1, um ein Verständnis für die subtilen Nuancen des Kaffeeröstens mit dem Behmor zu entwickeln, einschließlich der Knackgeräusche und Aromen, die mit einer abgeschlossenen Röstung verbunden sind, wie im Kapitel Kaffeerösten beschrieben. Sobald Sie sich mit dem Röster vertraut gemacht haben, können Sie zu einigen 200-Gramm-Röstungen und schließlich zu 400-Gramm-Röstungen übergehen, sofern Sie dies wünschen. Denken Sie immer daran, sich zu überlegen, wo Ihre Röstung in 15 Sekunden sein wird, und nutzen Sie auch unseren Tipp #3, der im Kapitel Tipps beschrieben ist.

Nutzen Sie zum ersten Kennenlernen des Rösters NIEMALS Mengen über 100 Gramm!!!

Rösten mit dem Behmor 2020SR

Röst-Zyklus

Das System röstet entsprechend dem von Ihnen gewählten Profil, wobei die Röstmenge und die von Ihnen vorgegebene Zeit berücksichtigt werden. Wenn die verbleibende Röstzeit bei 59 Sekunden liegt, blinkt die Digitalanzeige. Wenn Sie Zeit hinzufügen möchten, können Sie dies tun (bis zu den Profimaxima), bis die Anzeige 00:01 anzeigt. Sobald die Zeit abgelaufen ist (00:00) wird automatisch der vorprogrammierten Kühlzyklus begonnen.

Kühlzyklus

Der Kühlzyklus des Systems kann auf zwei verschiedene Arten aufgerufen werden: manuell und automatisch. Der automatische Kühlzyklus beginnt, wenn der Timer auf 00:00 springt. Sobald die Kühlung beginnt, zeigt das Display die Countdown-Zeit für die Kühlung an. Sollten Sie sich zu irgendeinem Zeitpunkt entscheiden, eine Röstung zu beenden, drücken Sie einfach die Taste "Cool" und starten damit manuell den Kühlzyklus. Wie bei der automatischen Kühlung wird der Timer zurückgesetzt und zeigt einen neuen Countdown für den Kühlzyklus an.

Für eine optimale Leistung und Langlebigkeit ist es unerlässlich, dass Sie das System wie vorgesehen arbeiten lassen. Dies gilt insbesondere für den Kühlzyklus. Die Nichteinhaltung dieser Empfehlungen oder der im Abschnitt "Wichtige Sicherheitsvorkehrungen" aufgeführten Empfehlungen kann zu einem potenziellen Sicherheitsrisiko führen. Wenn Sie eine Funktion oder Teile des Systems nicht verstehen, senden Sie uns eine E-Mail an tech@behmor.com. Wir werden unser Bestes tun, alle Ihre Fragen zu beantworten. Bitte geben Sie auch eine Telefonnummer an, damit wir Sie ggf. anrufen können, um Ihre Frage besser beantworten zu können.

Vorheizen:

Wir haben durch Tests herausgefunden, dass eine gleichmäßigere Röstung erreicht werden kann, wenn das System 1:30 Minuten vorgeheizt wird. Entfernen Sie für das Vorheizen die Rösttrommel und den Spreu-Auffangbehälter aus dem Röster. Wählen Sie eine beliebiges Bohngengewicht und drücken Sie dann Start. Lassen Sie das System für bis zu 1:30 Minuten laufen. Drücken Sie OFF, setzen Sie die Rösttrommel und die Schale wieder ein und starten Sie den Röstvorgang. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in der Nähe von heißen Oberflächen arbeiten.

Heizen Sie maximal 1:30 Minuten vor. Längere Zeiten können eine Sicherheitsfunktion aktivieren, die den Start des Röstens verhindert!

Automatisches Rösten mit voreingestelltem Profil

Der Behmor 2020SR ermöglicht es dem Benutzer Röstungen automatisch, basierend auf fünf vorgegebenen Röstprofilen, durch zu führen

Profil P1 (Standard)

- Geeignet für alle Bohnen aus Zentralamerika, Peru und Kolumbien.
- Geeignet für harte Bohnen
- Profil mit höchster Heizleistung

Profil P2

- Geeignet für alle Bohnen aus Zentralamerika, Peru und Kolumbien.
- Geeignet für harte Bohnen

Profil P3

- Geeignet für Espresso-Mischungen, Kaffee aus Brasilien, Afrika, Südostasiaten, Malabar, Jamaica Blue Mountain und Yauco Selecto (Puerto Rico)
- Geeignet für weiche Bohnen, die auf niedriger Höhe angebaut wurden

Profil P4

- Geeignet für Espresso-Mischungen, Kona und andere auf niedriger Höhe wachsende Inselkaffees (P4 bis nahe an den zweiten Crack und P5 wirklich kurz vor dem zweiten Crack)
- Geeignet für weiche Bohnen, die auf niedriger Höhe angebaut wurden

Profil P5

- Geeignet für Hawaiianische / Inselkaffees - Röstgrad City / City Plus (Profil mit geringster Hitze), Kona und andere auf niedriger Höhe wachsende Inselkaffees (P4 bis nahe an den zweiten Crack und P5 wirklich kurz vor dem zweiten Crack)
- Profil mit der geringsten Heizleistung

Für eine automatische Röstung geben Sie als erste die Menge des zu röstenden Kaffees über die entsprechende Gewichtstaste (100, 200 oder 400) ein, danach wählen Sie das gewünschte Röstprofil über die Taste P1 bis P5 aus und starten anschließend die Röstung durch das Betätigen der Start-Taste.

Falls Sie nach der Gewichtswahl direkt die Start-Taste drücken, wird die Röstung mit dem Standard-Profil P1 gestartet.

Die Röstzeiten variieren je Profileinstellung und Gewicht der Bohnen. Wenn Sie die Einstellungen P3-P5 verwenden, müssen Sie die Zeit entweder über die Tasten "C" oder +/- verändern.

Die Standard-Röstzeiten sind 18:00 Minuten für 400gr, 12:00 Minuten für 200gr und 8:30 Minuten für 100gr Bohngewicht.

Wir empfehlen dringend, die Taste „C“ (Seiten 12, 15 und 17) zu verwenden, da sie es Ihnen ermöglicht, die Zeit in größeren Schritten zurückzusetzen und zu verlängern, und auch die automatische Sicherheitsfunktion anspricht

Siehe weitere Angaben im Kapitel "Tipps" zu Spannung / Zeit

Automatische Sicherheitsfunktion / Abwesenheits-Funktion (Err 7)

Nachdem – basierend auf den Standardvorgaben des Systems - 75 % einer Röstung verstrichen sind, beginnt der Timer zu blinken und ein lauter Piepton weist den Benutzer darauf hin, dass er 30 Sekunden Zeit hat, um START zu drücken. Falls in dieser Zeit die Taste nicht betätigt wird, schaltet der Röster automatisch in den Kühlmodus und es blinkt Err 7. Dies ist eine notwendige Sicherheitsfunktion sowohl im automatischen als auch im manuellen Modus.

Rosetta Stone "C"-Tastenfunktion

Drücken Sie die Taste C (für "erster Crack"), und der Timer wird entsprechend dem Bohnengewicht gemäß unseren "Rosetta Stone"-Zeiten zurückgesetzt, die darauf basieren, wie viel Zeit vom ersten bis zum Beginn des zweiten Cracks ungefähr benötigt wird. Es handelt sich hierbei lediglich um eine Annäherung, die Ihnen jedoch ein besseres Verständnis dafür vermittelt, wo Sie sich in den letzten Phasen eines Röstzyklus befindet.

Rösten im manuellen Modus

Geben Sie als erste die Menge des zu röstenden Kaffees über die entsprechende Gewichtstaste (100, 200 oder 400) ein, danach starten Sie die Röstung durch das Betätigen der Start-Taste. Dies entspricht dem Start einer automatischen Röstung mit dem Standard-Profil P1.

Sobald der Röstvorgang begonnen hat, drücken Sie eine Taste P1 - P5, um in den manuellen Modus zu wechseln. Sie können jetzt die Röstung wie folgt steuern

- 1) Drücken Sie P1 - P5, um die Heizleistung entsprechend der Tabelle einzustellen. Die gewählte Einstellung "blinkt" im Display und ist ein Hinweis darauf, dass sich die Maschine im manuellen Modus befindet.

P1	P2	P3	P4	P5
0%	25%	50%	75%	100%

- a) Die Leistungsstufen P1 - P3 werden für den Abschluss einer Röstung empfohlen
 - b) Die Leistungsstufen P4 - P5 werden NUR in der frühen (trocknenden) Phase einer Röstung empfohlen. Die Verwendung von P4 - P5 nach dem ersten Crack führt in Kombination mit der Hitze der Bohnenmasse wahrscheinlich zum Verbrennen der Bohnen
- 2) Drücken Sie die Programmtaste „D“ um die Motordrehzahl zu ändern
 - 3) Drücken Sie die Programmtaste „C“ um beim First Crack die Zeit zurückzusetzen (Rosetta Stone)
 - 4) Drücken Sie die Tasten „A“ oder „B“ um sich die Abluft-Temperatur bzw. die Temperatur der Kammerwand anzeigen zu lassen, falls Sie diese interessieren.
 - 5) Drücken Sie jederzeit die Gewichtstaste "400", um in den Auto-Modus zurückzukehren. Der Auto-Modus läuft gleichzeitig mit dem manuellen Modus - sollten Sie wieder in den Auto-Modus wechseln, ist die verbleibende Zeit / der Röstzyklus derselbe wie beim Verlassen des manuellen Modus.
 - 6) Drücken Sie die Taste „Cool“ um den Röstzyklus zu beenden und den Kühlzyklus zu starten

Automatische Sicherheitsfunktion / Abwesenheits-Funktion (Err 7)

Nachdem – basierend auf den Standardvorgaben des Systems - 75 % einer Röstung verstrichen sind, beginnt der Timer zu blinken und ein lauter Piepton weist den Benutzer darauf hin, dass er 30 Sekunden Zeit hat, um START zu drücken. Falls in dieser Zeit die Taste nicht betätigt wird, schaltet der Röster automatisch in den Kühlmodus und es blinkt Err 7. Dies ist eine notwendige Sicherheitsfunktion sowohl im automatischen als auch im manuellen Modus.

Rosetta Stone "C"-Tastenfunktion

Drücken Sie die Taste C (für "erster Crack"), und der Timer wird entsprechend dem Bohngewicht gemäß unseren "Rosetta Stone"-Zeiten zurückgesetzt, die darauf basieren, wie viel Zeit vom Ersten bis zum Beginn des zweiten Cracks ungefähr benötigt wird. Es handelt sich hierbei lediglich um eine Annäherung, die Ihnen jedoch ein besseres Verständnis dafür vermittelt, wo Sie sich in den letzten Phasen eines Röstzyklus befindet.

Selbsttest

Ein Systemselbsttest kann durchgeführt werden, indem Sie den Röster ausstecken, dann die Start-Taste drücken und gedrückt halten während Sie den Röster einstecken. Lassen Sie Start-Taste los. Der Selbsttest zeigt die Programmversion an und prüft alle Funktionen. Er führt einmal einen vollständigen Test durch.

Wissenswertes rund um das Kaffeerösten

Über das Rösten

Wer sich mit dem Rösten von Kaffee noch nicht auskennt, wird feststellen, dass dies nicht einfach durch das Drücken von Knöpfen an einem Gerät geschieht. Es ist ein interaktiver Prozess, der stark von den Sinnen und Entscheidungen des Anwenders abhängt. Zunächst müssen Sie genau hinsehen, um den Farbwechsel der Bohnen von grün zu braun und das Vorhandensein von hellem Rauch zu erkennen, um dann festzustellen, dass Sie fertig sind, wenn Sie die Röstung auf eine dunklere Stufe bringen. Dann müssen Sie Ihren Hörsinn einsetzen, um die Geräusche zu erkennen, die die Bohnen beim Rösten machen. Kaffeebohnen besitzen ein natürliches "Pop-up-Thermometer" in Form verschiedener Knackgeräusche an definierten Punkten im Röstprozess. Schließlich müssen Sie Ihren Geruchssinn einsetzen, um deutliche Veränderungen des Aromas von grün und grasig zu einem Röstkaffeegeruch zu erkennen, wenn die Innentemperatur in den Bohnen kurz vor dem ersten Crack ansteigt, und ein leichtes Raucharoma, wenn Sie die Bohnen zum zweiten Crack für dunklere Röstungen bringen.

Die Begriffe "Erster Crack" und "Zweiter Crack" sind Begriffe, die in der Kaffeerösterei häufig verwendet und wie folgt definiert werden:

Erster Crack: Dies sind die ersten deutlichen Knallgeräusche, die den Beginn der Röstung anzeigen, da sich die Struktur der Bohnen durch Ausdehnung verändert und sie ihren Wassergehalt über Dampf abgeben. Diese Geräusche können sporadisch oder kontinuierlich für etwa eine Minute auftreten. Dies ist der Punkt, an dem der Zucker in der Bohne zu karamellisieren beginnt.

Zweiter Crack: Der zweite deutliche Satz von Geräuschen ist anfangs ebenfalls sporadisch, aber in der Regel schneller, ausgeprägter und höher als die Geräusche des ersten Cracks. Wenn man den zweiten Crack weiterlaufen lässt, werden die Intervalle zwischen den Cracks immer schneller und es entsteht ein knisterndes Geräusch, ähnlich wie bei Reismüsli nach Zugabe von Milch. An diesem Punkt ist äußerste Vorsicht geboten, um die "Cool"-Taste jederzeit drücken zu können, da die Raumentwicklung schnell ansteigt. Rösten Sie nie länger als 10 Sekunden nach dem zweiten Crack. Wenn starker Rauch zu sehen ist, beginnen Sie sofort mit dem Abkühlen.

Die Entwicklung vom ersten Crack zum zweiten Crack

Die erste Serie von Cracks dauert zwischen 1 und 1,5 Minuten, je nach Bohnenart und Menge der gerösteten Bohnen. Entkoffeinierte und gealterte Kaffees oder Monsun-Kaffees durchlaufen diese Phasen schneller als normale Kaffeebohnen. Betrachten Sie diese Reihe von Cracks als Ihr Alarmsignal. An diesem Punkt hat Ihr Kaffee eine bräunliche Farbe und die Röstung kann, je nach persönlichem Geschmack oder Bohnentyp, ab diesem Punkt jederzeit beendet werden. Der 2. Crack ist keine Voraussetzung für das Beenden Ihrer Röstung.

Oft, aber nicht immer, gibt es eine stille Periode zwischen dem ersten und zweiten Crack. Während dieser Zeit nimmt der Kaffee mehr von seinen ausgeprägten Aromen und dunkleren Farben an. Je nach persönlichem Geschmack und Bohnenart kann der Röstzyklus gestoppt und die Kühlung eingeleitet werden.

Wenn Sie sich für eine dunklere Röstung entschieden haben, fahren Sie über diesen Punkt hinaus fort und hören die Knackgeräusche wieder einsetzen. Dies ist das zweite Knacken. Auch hier werden die Geräusche zunächst unregelmäßig sein. Jetzt kommen die meisten der besten

Nuancen und Geschmacksmerkmale zum Vorschein. Die meisten exzellenten Single-Origin-Kaffees und einige Mischungen zeigen ihren vollmundigsten Geschmack, wenn sie zu Beginn oder kurz vor dem Beginn des zweiten Cracks in die Kühlphase geschickt werden. Wenn Sie sich für eine dunklere Röstung entscheiden, empfehlen wir Ihnen dringend, die Menge des zu röstenden Kaffees auf 200 Gramm oder weniger zu reduzieren, um eine bessere Kontrolle zu haben.

Zu diesem Zeitpunkt kann die manuelle Kühlung durch Drücken von "Cool" gestartet werden, wenn der Timer noch nicht abgelaufen ist und den Standard-Kühlzyklus aktiviert hat.

Wichtige Hinweise zum Röstvorgang:

- 1. Sie haben die Kontrolle über den Röster. Lassen Sie den Röster beim Rösten von Kaffee niemals unbeaufsichtigt. Der Behmor 2020SR Plus ist KEIN Gerät zum Aufstellen und Weggehen.**
- 2. Rösten Sie nie länger als 10 Sekunden nach dem zweiten Crack.**
- 3. Sie können eine Röstung jederzeit durch Drücken der Kühltaste beenden.**
- 4. Lassen Sie zwischen aufeinanderfolgenden Röstvorgängen 1 Stunde Abstand.**
- 5. Öffnen Sie im Falle eines Bohnen-Brands niemals die Kammertür. Der Behmor 2020SR Plus sollte (wird aber evtl. nicht immer) automatisch auf eine Entzündung der Bohne reagieren und sich mit einer Fehlermeldung abschalten. Sobald das System eine Abschaltung durchgeführt hat, ziehen Sie den Stecker des Rösters aus der Steckdose und bringen Sie ihn, wenn möglich, ins Freie, um ihn zu entlüften. Die Ursache für eine solche Entzündung liegt aller Wahrscheinlichkeit nach in der Verwendung eines Kaffees mit hohem Spreu Anteil oder darin, dass die Röstung weit über 10 Sekunden bis zum zweiten Bruch hinausgeht. Wie bereits erwähnt, raten wir dringend von der Verwendung von Kaffees mit hohem Spreu Anteil oder einer Röstung, die länger als 10 Sekunden nach dem zweiten Crack dauert, ab.**
- 6. Anwesenheits-Funktion / Err7: siehe Seite 13 bzw. 14**

Tipps

- Denken Sie bei Ihrer Röstung immer 15 Sekunden voraus. Dies ist die Zeitspanne, die benötigt wird, um die Entwicklung der Bohnen vom Rösten zum Abkühlen zu verändern. Unabhängig davon, ob Sie Anfänger oder erfahrener Kaffeeröster sind, beginnen Sie mit dem Rösten von mindestens vier 100-Gramm-Chargen (P1-Profil), um ein Verständnis für die feinen Nuancen des Kaffeeröstens mit dem Behmor 2020SR Plus zu entwickeln.
- Beurteilen Sie den Röstgrad niemals anhand des Auftretens oder Nichtauftretens von "Ölen". Da der Behmor ein Trommelröster ist (ähnlich wie professionelle Kaffeeröstgeräte), neigt er nicht dazu, während der Röstung sichtbares "Öl" zu bilden. Vielmehr werden sich nach etwa 24 Stunden Öltröpfchen bilden, die sich nach einigen Tagen der Ruhe weiter aufbauen. Wenn Sie starken Rauch sehen, bläulichen Rauch oder einen starken 2nd Crack hören, sind Ihre Bohnen "dunkel" und in unmittelbarer Gefahr, sich zu entzünden. Drücken Sie die COOL Taste!
- Tasten-Tipp: 'Rosetta Stone': Um eine Röstung, die bis zum 2. Crack dauert, besser vorzusehen und für eine zusätzliche Röstung. (Weitere Angaben Seite 12, 15 und 17)
Die "C"-Taste (weiter definiert Seite 12, 15 und 17) ermöglicht Ihnen eine genauere Kontrolle und ein besseres Verständnis, wo Sie sich in einer Röstung befinden, besonders in Fällen, in denen Sie einen Bohntyp haben, der nahtlos von erstem Crack zum zweiten Crack übergeht. Dies hilft auch zu verhindern, dass Sie Ihre Bohnen übrösten.
Die Zeiten sind ungefähr die Zeit, die vom Beginn der allerersten Cracks bis zum Beginn des zweiten Cracks für normalen Kaffee benötigt wird. Entkoffeinierter und gealterter Kaffee, wie Malabar, röstet schneller und wird dunkler. **SIE HABEN DIE KONTROLLE - SEIEN SIE IMMER VORBEREIT, "Cool" ZU DRÜCKEN**
- Um mögliche Probleme mit Übröstung zu vermeiden, haben wir für jedes Profil eine maximale Röstzeit eingebaut. Sollten Sie zufällig auf P1 rösten, ist das System so ausgelegt, dass Sie nicht mehr als 20:30 Minuten Röstzeit zuweisen können. Dies ist eine Sicherheitsfunktion.

Maximale Zeit			
Programm	100g	200g	400g
P1	10:00	13:30	20:30
P2	10:30	14:30	22:30
P3	11:00	15:30	23:30
P4	11:30	16:30	24:30
P5	12:30	17:30	25:30

Normale Zeit			
Programm	100g	200g	400g
P1	8:30	12:00	18:00
P2	9:30	13:00	20:00
P3	10:00	14:00	21:30
P4	10:00	14:30	22:30
P5	11:00	15:30	23:30

5. Schnellere Abkühloption: Nachdem die Bohnen aufgehört haben zu cracken (ca. 1:30 Minuten nach Beginn der Kühlung), öffnen Sie einfach die Fronttür, während das System weiterhin auf Kühlung steht. Dadurch wird ein größerer Luftstrom über die Bohnen ermöglicht. Der einzige Nachteil ist, dass eine kleine Menge Spreu an der Spreu Ablage vorbeigeblasen werden kann. **STOPPEN SIE DAS SYSTEM NIEMALS UNMITTELBAR NACH BEENDIGUNG EINER RÖSTUNG, UM DIE RÖSTTROMMEL ZU ENTFERNEN UND DIE BOHNEN ABZUKÜHLEN.** Das Anhalten des Systems vor einer angemessenen Abkühlung kann die internen elektronischen Komponenten des Systems beschädigen.
6. Kennen Sie Ihre Bohnen: Hard Bean (SHB - strictly hard bean oder HG- high grown) vs. Soft Bean basiert auf der Höhe, in der die Bohnen angebaut werden. Bohnenlieferanten geben bei der Beschreibung der Bohneneigenschaften oft Angaben zu Sorten wie SHB, HG usw. an.

Einige Beispiele für Standardprofile von Bohnensorten sind:

P1-2: Alle Bohnen aus Zentralamerika, Peru und Kolumbien

P3: Bohnen aus Brasilien, Afrika, Südostasien, Malabar, Jamaican Blue Mountain und Yauco Selecto (Puerto Rico)

P4-5: Kona und andere in niedriger Höhe wachsende Inselkaffees (P4 vor dem 2nd Crack und P5 wirklich kurz vor dem 2nd Crack)

Aufgrund der Art der Verarbeitung rösten gealterte und entkoffeinierte Kaffees schneller. Wie bereits angesprochen, soll der Benutzer daran denken, den Röstgrad niemals anhand des Auftretens oder des Nichtauftretens von Ölen zu beurteilen.

Die Tastenfunktion "C" war ursprünglich dazu gedacht, den Timer sofort auf die ungefähre Zeit zurückzusetzen, die es braucht, um mit P1 im Auto-Modus von erstem Crack bis zum zweiten Crack zu gehen, aber sie kann noch so viel mehr!

Wussten Sie, dass Sie, wenn Sie sich auch nur in der Nähe des Zeitfensters der unbeaufsichtigten Sicherheitsfunktion befinden, das Drücken auf "C" diese überbrückt?

In Fällen, in denen ich es vorziehe, 336 Gramm als ideale Chargengröße für 4 Tage Kaffee zu rösten drücke ich "C", wenn noch etwa 4:45-5:30 Minuten auf dem Timer verbleiben. Dieser springt auf 3:10 und umgeht so die unbeaufsichtigte Sicherheitsfunktion, weil das Drücken der Taste uns sagt, dass Sie da sind und aktiv mit Ihrem Röster interagieren - was unser Ziel ist!

Eine weitere praktische Verwendung der "C"-Taste ist, dass Sie diese gegen Ende des Röstvorgangs mehrmals drücken können, um die verfügbare Röstzeit zu verlängern.

Professioneller Rösttipp: Rösten Sie im manuellen Modus bis zum Ende:

Schließen Sie die Tür, stellen Sie das Bohnengewicht ein (z.B. „200“ Gramm) und drücken Sie „Start“ (damit wird das Standardprogramm P1 gestartet). Um bis zum ersten Crack zu kommen, müssen Sie eventuell die Röstzeit über „+“ oder „C“ erhöhen.

Nachdem sie den ersten Crack gehört haben, warten Sie 10 - 15 Sekunden und drücken dann „P2“, „C“ und „D“.

Drücken Sie „Cool“ wenn Ihre Bohnen den gewünschten Röstgrad erreicht haben.

Erklärung: Der Grund für das Hinzufügen von Zeit ist, dass Sie mit „P2“ die Heizleistung auf 25 % reduzieren, was die Wärme aufrechterhält, aber sanfter zu den Bohnen ist, hauptsächlich den exothermen Impuls der Bohnen arbeiten lässt und damit ein Versengen der Bohnen verhindert.

Wartung

1. Wir empfehlen, nach jeweils fünf Röstungen* einen System-Trockenbrand- und eine Innenreinigung durchzuführen. Setzen Sie die leere Rösttrommel und Spreu Ablage ein, schließen Sie die Fronttür, drücken Sie "100" und dann "Start". Lassen Sie das System einen ganzen Röst- und Abkühlzyklus durchlaufen. Reinigen Sie dann den Innenraum mit Simple Green oder einem anderen nicht ätzenden, nicht scheuernden Reiniger (verwenden Sie niemals Easy Off, Bon Ami, Ajax, Comet oder ähnliche scheuernde Reiniger), nachdem der Röster abgekühlt ist. Damit stellen Sie sicher, dass sich keine Ablagerungen bilden, die einen Sensor blockieren. Zur Reinigung Ihres Rösters stellen Sie zunächst sicher, dass er ausgesteckt ist! Sprühen Sie dann nur die Metallseiten leicht ein (besprühen sie weder im warmen noch kalten Zustand die Heizelemente), lassen Sie den Reiniger eine Minute einwirken und wischen Sie ihn dann ab.

***Dunklere Röstungen erfordern häufigere Reinigungen und Trockenbrände.**

2. Es wird dringend empfohlen, den Bereich hinten unten rechts der Röstkammer (Abb. A, roter Kasten) von allen Ölen und Kaffeeröstablagerungen sauber zu halten. Dadurch wird sichergestellt, dass das Thermoelement die Temperaturen des Rösters richtig anzeigt und die Röstzeiten normal bleiben.

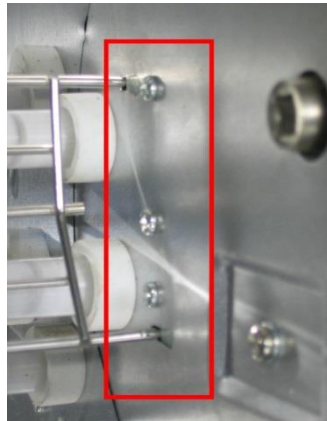


Abb. A

3. Wir empfehlen außerdem, den Lüfter alle vier Monate oder öfter zu reinigen. An manchen Orten, z. B. in Bereichen mit hohem Staubaufkommen oder anderen in der Luft befindlichen Partikeln, werden die Schaufeln des Lüfters / der Platinen mit Ablagerungen überzogen. Dies kann dazu führen, dass sich die Röstzeiten des Systems verlängern, da eine ausreichende und korrekte Luftzirkulation eingeschränkt wird, oder es kann zu Ausfällen von Komponenten kommen.
 - a. Entfernen Sie die sechs Schrauben, die die rechte Außenverkleidung halten, mit einem Kreuzschlitzschraubendreher (siehe Abb. C).
 - b. Sobald die Verkleidung entfernt ist, sollten ein paar starke Luftstöße auf die Laufräder die Ablagerungen entfernen (siehe Abb. D). Wir empfehlen Ihnen dann, den Röster anzuschließen und auf "Cool" zu drücken. Reinigen Sie alle Bereiche, die mit Staub bedeckt sind, einschließlich der Leiterplatten, um sicherzustellen, dass der Lüfter

richtig rotiert. Bei Problemen wenden Sie sich an den technischen Support.

- c. Während der Durchführung der oben genannten Arbeiten empfehlen wir, auch die Abdeckung des Abluftkanals zu entfernen (siehe Abb. D) und die Rückseite der Abdeckung und der Abluftkanäle von Flusen, Staub und verstreuten Spänen zu reinigen. Diese Wartung stellt sicher, dass die Luft frei strömen kann und die Abluftöffnungen nicht verstopft.

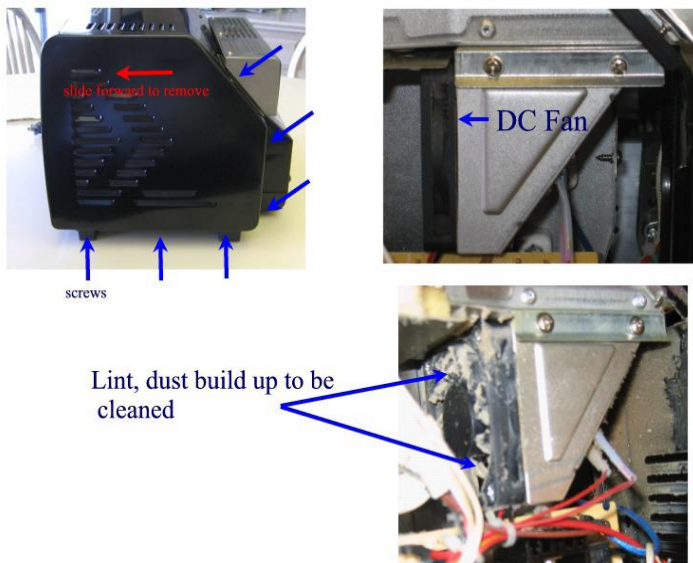


Abbildung C

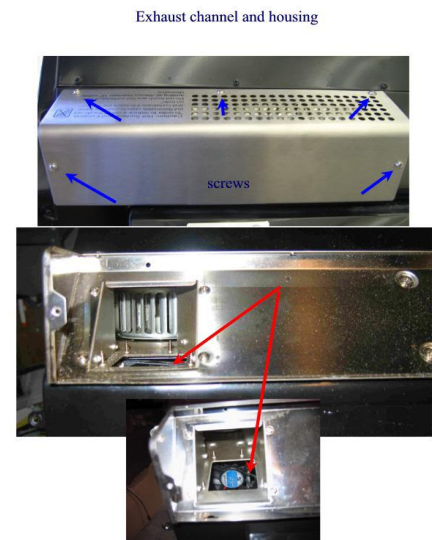


Abbildung D

Häufig gestellte Fragen

Frage	Erklärung	Antwort
<p>Der Röster zeigt die Fehlermeldung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Err1 • Err2 & Err3 • Err4 • Err5 • Err6 • Err7 	<p>Err1: Das Thermostat ist beschädigt, oder der Röster wurde bei einer Umgebungstemperatur von unter 10°C gelagert*</p> <p>Err2 & Err3: Kaffeebohnen sind verbrannt, oder die Röstkammer ist ungewöhnlich stark aufgeheizt worden.</p> <p>Err4: Sauglüfter ist beschädigt</p> <p>Err5: DC-Lüfter ist beschädigt</p> <p>Err6: Motor der Rösttrommel ist blockiert oder beschädigt.</p> <p>Err7: Notabschaltung des Rösters, da der Nutzer nicht innerhalb der vorgegebenen Zeit seine Anwesenheit bestätigt hat.</p>	<p>Wenn eine der Fehlermeldungen 1-6 erscheint, stellen Sie die Verwendung des Behmor 2020SR sofort ein.</p> <p>Besuchen Sie unsere Support-Seiten, um Lösungen und Möglichkeiten zur Kontaktaufnahme mit dem technischen Support zu finden.</p> <p>Überprüfen Sie immer unsere Website auf Updates</p> <p>* Bringen Sie das Gerät in eine warme Umgebung, um die Sensoren zu erwärmen und zurückzusetzen. Dies ist nur ein Lagerungsproblem</p>
<p>Während der Abkühlphase sehe ich etwas Rauch austreten.</p>	<p>Wir haben den Türbereich und andere kleine Spalten bestmöglich abgedichtet, eine vollständige Abdichtung des Systems ist unmöglich. Deswegen können leichte Rauchfahnen sichtbar sein.</p>	<p>Wir empfehlen, die Türdichtung regelmäßig vorsichtig mit einem feuchten Tuch zu reinigen, um sicherzustellen, dass keine Spreu oder andere Partikel eine einwandfreie Abdichtung verhindern.</p>

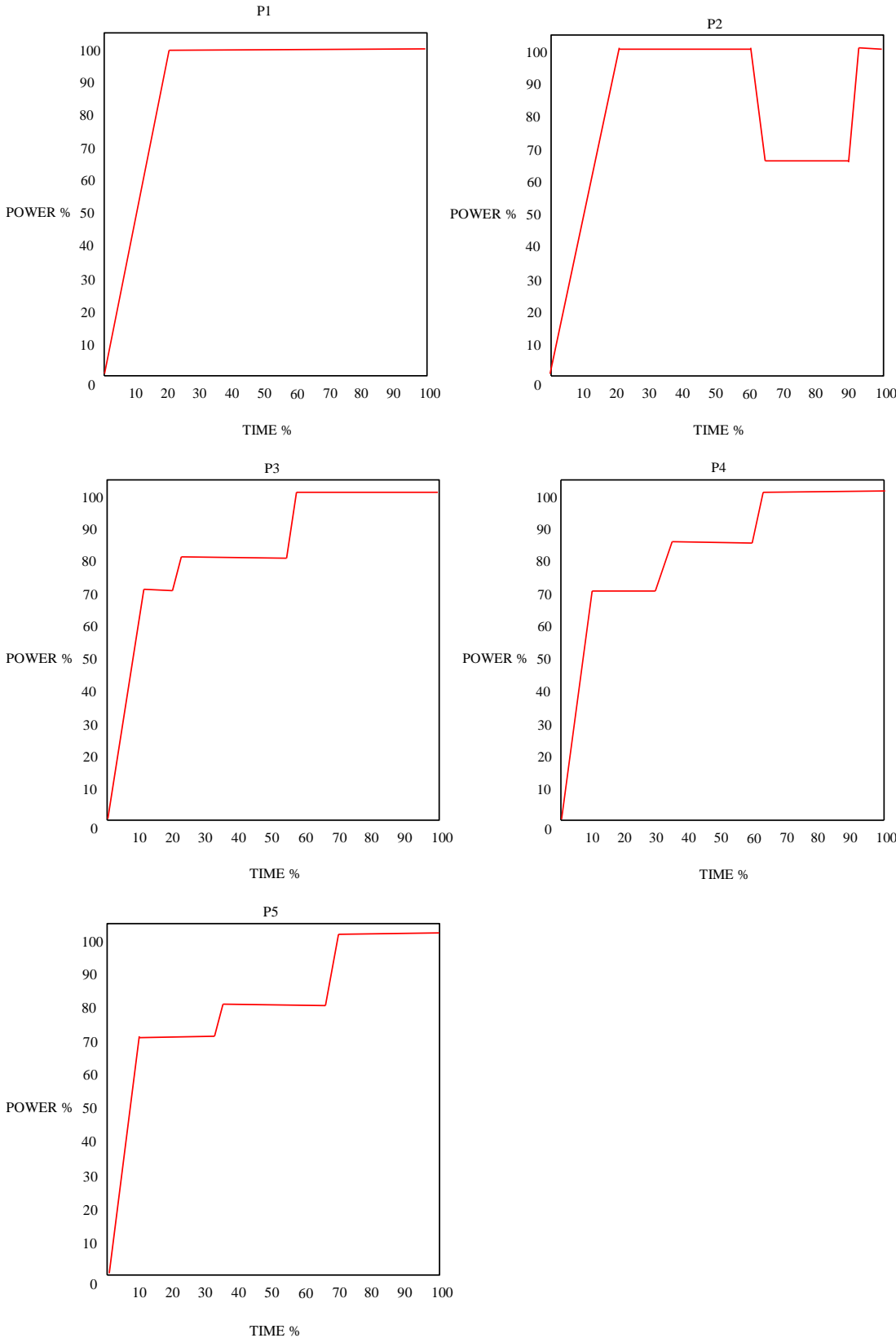
<p>Während der Röstphase sehe ich etwas Rauch aus der Abluftöffnung austreten.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bedingt durch die Qualität der Bohnen, die Dunkelheit der Röstung oder die Menge der Röstung, können gelegentlich kleine Mengen Rauch zu sehen sein. 2. Während der ersten paar Röstungen kann es etwas Rauch geben, da sich das System selbst "einbrennt". 3. Die Verkabelung könnte alt sein und nicht genügend Spannung liefern, um das System ordnungsgemäß zu betreiben. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Bohnensorten, die Rauch erzeugen. 2. Bei den nachfolgenden Röstungen sollte der Rauch verschwinden. 3. Versuchen Sie eine andere Steckdose für eine Leitung, die eine höhere Spannung führt.
<p>Manchmal stelle ich fest, dass ich einen Röstvorgang nicht bis zum gewünschten Grad abschließen kann, selbst wenn ich Zeit hinzugefügt habe.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. In einigen Fällen kann es je nach Verkabelung zu Spannungsproblemen kommen, die außerhalb unserer Kontrolle liegen. 2. In anderen Fällen haben sich Ablagerungen gebildet und der Innenraum muss mit Simple Green gereinigt werden. Siehe Abschnitt "Wartung". 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie eine andere Steckdose. In einigen Fällen kann eine nur wenige Meter entfernte Steckdose einen besseren Spannungseingang und eine bessere Nachhaltigkeit aufweisen. 2. Probieren Sie das Rösten zu einer anderen Tageszeit. Im Sommer sind im ganzen Land die Nachmittagsstunden die Zeiten mit dem größten Stromverbrauch.
<p>Ich habe, während die Kammer noch warm war, die vordere Tür geöffnet und festgestellt, dass die Dichtung gewellt ist.</p>	<p>Die Dichtung wird mit winzigen Nippeln befestigt und nicht geklebt, so dass die Ausdehnung und Kontraktion, die durch Aufheizen und Abkühlen verursacht werden, keine negativen Auswirkungen auf die Materialien hat</p>	

<p>Ich höre ein Quietschen, wenn sich die Rösttrommel dreht.</p>	<p>Wie bei allen Bewegungen von Metall auf Metall können mit der Zeit Geräusche entstehen.</p>	<p>Nehmen Sie ein Wattestäbchen, geben Sie einen Tropfen Speiseöl darauf und reiben Sie mit dem Wattestäbchen den eingekerbten Bereich (runder Zapfen) der Rösttrommel ein</p>
<p>Ich stelle fest, dass sich die Heizelemente manchmal mitten im Röstvorgang abschalten, ist das normal?</p>	<p>Ja, dies ist einfach ein Hinweis darauf, dass das System seinen Sollwert im Temperaturprofil erreicht hat.</p>	
<p>Wirkt sich der Ein / Aus-Zyklus der Heizelemente negativ auf den Kaffee aus?</p>	<p>Nein. Vor der Implementierung jeder Funktion haben wir Kaffeeprofis testen lassen, um sicherzustellen, dass die Qualität der Tasse erhalten bleibt und nicht negativ beeinflusst wird.</p>	
<p>Wie lange sollte der Röster zwischen zwei Röstvorgängen ruhen?</p>	<p>Wir empfehlen 1 Stunde Wartezeit zwischen den Röstvorgängen, um die kritischen Systemkomponenten zu schützen.</p>	<p>Warten Sie 1 Stunde zwischen den Röstvorgängen.</p>
<p>Der viereckige Zapfen auf der rechten Seite meiner Rösttrommel klemmt oder passt nicht perfekt. Ist meine Rösttrommel defekt?</p>	<p>Nein. In seltenen Einzelfällen wird bei der Beschichtung zu viel rostfreier Stahl abgeschieden.</p>	<p>Nehmen Sie ein Schmirgelpapier, einen Schleifklotz oder eine sehr feine Feile und entfernen Sie leicht alle Grate oder hohen Punkte auf jeder Seite. In der Regel wird sich das quadratische Aufnahme innerhalb weniger Röstvorgänge ausdehnen, um die zusätzliche Beschichtung aufzunehmen</p>
<p>Meine Rösttrommel steckt mit dem Vierkantstift fest und ich habe Angst, daran zu ziehen. Was soll ich tun?</p>	<p>Wie oben erwähnt, ist die Edelstahlbeschichtung wahrscheinlich zu dick.</p>	<p>Ziehen Sie NICHT an der Rösttrommel. Nehmen Sie ein Wattestäbchen und geben Sie einen Tropfen lebensmittelechtes Öl auf den Vierkantstift, so dass er in das Aufnahmeende eintritt. Bewegen Sie nun vorsichtig die Rösttrommel.</p>

<p>Meine Röstzeiten scheinen ungewöhnlich lang zu sein. Habe ich ein defektes Gerät?</p>	<p>Nein. Es gibt viele Faktoren, die die Röstzeiten beeinflussen. Zu diesen Faktoren gehören zu geringer Netzspannung, alte Kabel und ein starker Spannungsabfall. Andere Faktoren:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bohnen, die bei Temperaturen von 18,3 °C oder darunter gelagert werden, z. B. in einer Garage oder einem Kühlschrank. 2. Verwendung eines Verlängerungskabels, das einen Spannungsabfall verursachen würde 3. Verwendung des Rösters in einer kalten Umgebung (unter 18,3 °C). 4. Rösten bei ungewöhnlich großer Hitze. Der Röster ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen. 	<p>Um festzustellen, ob es ein Problem mit dem Röster gibt, gehen Sie wie folgt vor: Nehmen Sie 450gr grüne Bohnen, die nicht kälter als 18,3°C sind, in einer Umgebung, die nicht kälter als 18,3°C ist (einschließlich des Rösters) und rösten Sie mit 400g P1 Automatik-Programm. Schicken Sie uns eine E-Mail (tech@behmor.com) mit den Zeiten, die auf dem Display angezeigt werden, sobald der erste Crack beginnt, und wann Sie der zweite Crack gehört haben. Diese Daten werden uns helfen, den Status Ihres Systems zu bestimmen.</p>
<p>Ich mag meine Bohnen ölig, sehe das aber nicht an den Bohnen, wenn ich dunkle Röstungen mache. Was kann ich tun?</p>	<p>Das Design des Behmor ermöglicht es Ihnen, Röstungen auf ein Niveau zu bringen, bei dem Öle entstehen. Bedingt durch die Art der Wärmezufuhr in diesem Röster treten die Öle erst nach mehreren Tagen Ruhezeit auf.</p>	<p>Rösten Sie Ihre Bohnen, lassen Sie sie dann ruhen / entgasen und die Öle werden erscheinen. Beurteilen Sie niemals den Röstgrad anhand des Auftretens von Ölen. Das Aroma ist ein genauere Indikator für den Röstgrad.</p>
<p>Nach Beendigung des Röstvorgangs und auch nach dem Ausschalten ist ein sehr leises Brummen zu hören.</p>	<p>Sie hören das Brummen des Transformators. Dies ist normal.</p>	<p>Ziehen Sie immer den Stecker Ihres Rösters, sobald der Röstvorgang beendet ist.</p>
<p>Gibt es noch andere Gründe, warum ich meinen Röster ausstecken sollte?</p>	<p>Ja. So können z.B. Stromstöße in den Leitungen elektronische Schaltungen zerstören. Wenn wir den Röster ausstecken, verbrauchen wir weniger Energie und beanspruchen das Stromnetz weniger.</p>	<p>Ziehen Sie nach dem Rösten immer den Netzstecker Ihres Rösters.</p>

Heizleistung der automatischen Röstprofile

Die Profildaten dienen nur zur Veranschaulichung und sollen lediglich grundlegende Konzepte für die Anwendung der Leistung unter normalen Bedingungen liefern



Sachgemäße Entsorgung

Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen Gesichtspunkten ausgewählt und recycelbar. Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

Dieses Produkt darf innerhalb der EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden. Um möglichen Gefahren für Umwelt oder Gesundheit zu vermeiden, entsorgen Sie bitte das Produkt verantwortungsvoll. Um Ihr Altgerät dem Recycling zuzuführen, nutzen sie bitte das örtliche Rückgabe- und Sammelsystem, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.