

Cafelat

Instrukcja obsługi
ręcznego ekspresu

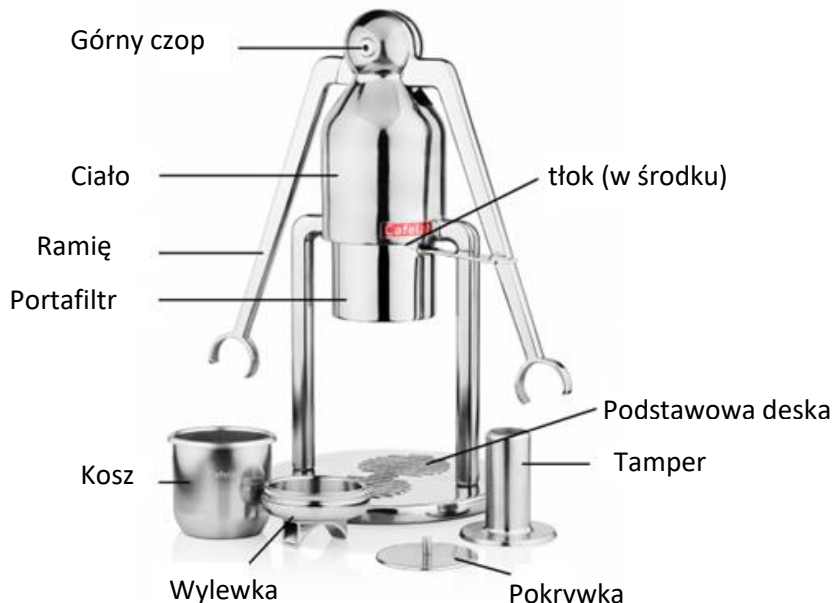
Cafelat Robot

Opis produktu

Robot działa na takiej samej zasadzie jak klasyczne ekspresy kolbowe, jednak siła napędzająca tłok jest zabezpieczona mechanicznie przez użytkownika. Robot nie posiada bojlera ani innej grzałki, pomimo to potrafi przygotować równie dobre espresso dzięki swojemu ponadgabarytowemu koszu filtra, który po napełnieniu gorącą wodą stanie się komorą gotującą. Podniesieniem bądź opuszczeniem ramienia kolby, tłok się podniesie lub opuści do kosza filtra. Ważne jest znaleźć stabilny stół lub ladę, na której będziesz używać produktu.

Zawartość zestawu:

- Ciało robota z ramionami i podstawą
- 1 portafiltr
- 1 profesjonalny/ciśnieniowy kosz
- 1 tamper ze stali nierdzewnej
- 1 dysk dyspersyjny ze stali nierdzewnej
- 1 silikonowa podkładka
- 1 łyżka dozująca (w zestawie z koszem)
- Zaślepka i teflonowa podkładka (Jeżeli masz wersję Barista)
- 1 opakowanie papierowych filtrów



Dokładniejsze informacje o tym, jak najlepiej wykorzystać możliwości ekspresu Cafelat Robot, również rad oraz najczęściej zadawanych pytań, znajdziesz na stronie.

<http://www.cafelat.com/robot.html>

Montaż portafiltera



Rękojeść, za którą trzyma się koszt filtra, a którą wkłada się do głównego ciała, nazywa się Portafiltr (PF). Jednym z największych osiągnięć w dziedzinie espressa było wprowadzenie portafiltrów bez dna (bottomless portafiltr BPF), czyli Portafiltrów bez wylewek.

Na obrazku widać standardowy PH u góry a BPF na dole. BPF umożliwia użytkownikowi idealny podgląd na kawę, w jej podróży z kosza do filiżanki. Wygląda to nie tylko wspaniale, ale daje natychmiastową informację zwrotną o tym, co dzieje się we wnętrzu kosza filtra.

Zalety BPF:

- Gdy zauważysz, że na spodniej stronie pojawiają się pierwsze krople kawy, oznacza to, że kawowy krążek jest już zupełnie zaparzony
- Można upewnić się, że ekstrakcja kawy przebiega równomiernie – tzn. Czy kawa opuszcza koszyk równomiernie po całej powierzchni czy tylko po jednej stronie.
- Jakiemukolwiek tryskanie przez dziurki oznacza złe przygotowanie
- Lepsza pianka
- Możliwa wyższa temperatura kawy

Główną wadą używania BPF jest fakt, że za jednym razem można przygotować tylko jedną kawę. Dlatego że jesteśmy wielkimi fanami BPF, stworzyliśmy nas opatentowany system „wszystko w jednym“, co oznacza, że PF można używać jako zwykły PF lub BPF. Wylewki można przymocować za pomocą silikonowego krążka. Podczas pierwszej instalacji wylewki do ciała PF, może być potrzebne jakiś silikonowy smar bądź trochę wody. Wylewka musi być dobrze przymocowana. Jeżeli jest zbyt luźno, wyczyść ją bądź wymień silikonowy krążek. Kosz można bardzo łatwo włożyć do PF. Nie ma tam żadnego zacisku, który mógłby go trzymać w miejscu.

Wkładanie i wyciąganie portafiltera

Podczas wkładania albo wyciągania portafiltera ramiona zawsze muszą znajdować się w najwyższej pozycji.



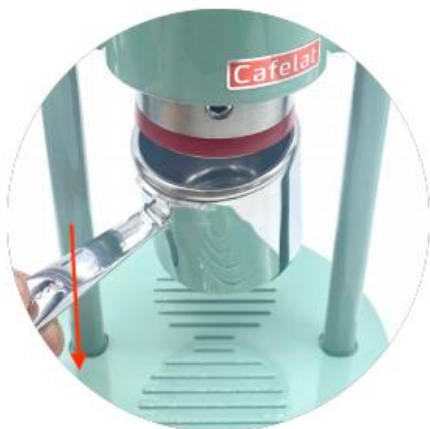
Podczas wkładania portafiltera musisz go najpierw unieść a potem przesunąć w prawo.

Jeżeli będziesz próbował go włożyć, jak do zwykłego urządzenia, nie będzie to proste.

W celu przeciwiczenia wkładania portafiltera do głównej części korpusu, możesz ćwiczyć również bez założonego kosza.

Portafiltr usuniesz poprzez obrócenie w lewo. Następnie należy nacisnąć na koniec rękojeści i pod lekkim kątem pociągnąć ją w dół.

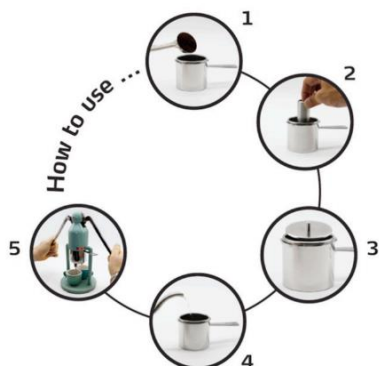
W ten sposób wyjmiesz nie tylko portafiltr, ale i kosz.



Jeżeli rękojeść zostanie jedynie obrócona w lewo a portafiltr zostanie złożony, istnieje możliwość, że koszyk przyklei się do tłoka.

Właśnie z tego powodu polecamy korzystać z metody opisanej wyżej (wyciągnięcie rękojeści pod kątem).

Instrukcja obsługi



Dodaj zmieloną kawę do koszyka. Mniej więcej 10-21 g.

1. Wyrównaj kawę i ubij za pomocą tempera.
2. Silno naciśnij na pokrywkę, upewnij się, że jest umieszczona równo.
3. Napełnij gorącą wodą prawie pod samą krawędź (5-8 mm pod krawędź)
4. Włóż portafiltr do korpusu ekspresu i powoli, równomiernie naciśnij ramiona kolby (w dół).



Dodaj kawę do koszyka. Minimalna dawka to 10g, maksymalna około 21 g. Możesz jednak eksperymentować z maksymalną dawką, najważniejsze, aby dawka kawy nie była mniejsza niż 10 g. Dlatego że metalowa przykrywka nie będzie dobrze przymocowana i może dojść do jej uszkodzenia. Sypanie mniejszych dawek można próbować za pomocą papierów filtrujących zamiast metalowego sitka. Sugerujemy zacząć z dawką 14 g.

Ubij kawę. Za pomocą dołączonego tempera wyrównaj oraz ubij zmieloną kawę. Nie musisz robić tego bardzo mocno. Delikatny nacisk tamperem jest wystarczający.

Założ przykrywkę. Załóż dokładnie metalową przykrywkę na wierzch ubitej kawy. Podczas przygotowywania kawy zawsze używaj przykrywki, inaczej kawa się przemiesza i zmętnieje.

Dodaj gorącą wodę. Zalej świeżo zagotowaną wodą. Woda w kontakcie z pokrywką ochłodzi się o 3-4°C. Dzięki temu uzyskasz idealną temperaturę do przygotowania kawy. Ważne, aby nie wlać za dużo wody. Między powierzchnią wody a brzegiem koszyka musi być mniej więcej 5-8 mm odstępu. Jeżeli wody jest więcej, po umieszczeniu PF woda

zacznie wyciekać. Jeżeli jednak wody będzie za mało, wytworzy się szczelina powietrza, co też może wpłynąć negatywnie na kawę.

Ekstrakcja. Ostrożnie przesuń i umieść potrafiltr na miejscu. W tym celu trzeba podnieść ramiona kolby, aby podniósł się tłok w środku korpusu. Ramiona muszą być podniesione do góry, aby można było poprawnie umieścić PF. PF po zamontowaniu powinien być po lewej stronie. Podnieś portafiltr do góry a potem przesuń maksymalnie w prawo.

Następnie pomału naciśnij na ramiona. Z pewnością poczujesz opór, gdy woda zetknie się z kawą. Ten proces nazywa się przedekstrakcją. Zachodzi przy niższym ciśnieniu niż ekstrakcja.

Jednym ruchem silno naciśnij na ramiona kolby. Nie pompuj góra-dół, dlatego że naruszy to jedynie krążek kawy, kawa się przemiesza z wodą w wyniku czego nie będzie dobrze przygotowana. Nawet mały ruch kolby podczas ekstrakcji może ją zepsuć. Dlatego najlepiej jest utrzymywać stałe ciśnienie nacisku na kolbę.

Czas ekstrakcji. Od nacisku na ramiona do pojawienia się pierwszych kropelek kawy na spodzie koszyka upływa ok. 5 sekund. Sama ekstrakcja trwa mniej więcej 15 sekund.

Koniec ekstrakcji. Ekspres ma pojemność na zrobienie podwójnej kawy - mniej więcej 50-60 g napoju. Możesz jednak w każdym momencie zdecydować o zakończeniu ekstrakcji poprzez proste przerwanie nacisku na ramiona i zabranie filiżanki. Kawa w tym momencie przestanie się zaparzać. Aby zapobiec kapaniu kawy, odrobinę podnieś ramiona, woda się zassie i proces się zatrzyma.

Czyszczenie. Umieść pod wylewkę zapasową filiżankę bądź pojemnik. Ma to na celu złapanie wody, która została w portafiltrze. Podnieś ramiona i znów naciśnij w dół. Wyciśniesz w ten sposób resztki wody w postaci słabej kawy. Proces powtarzaj tak długo dopóki wycieka woda z potrafiltra. Kiedy usłyszysz, że przez kawę przechodzi powietrze, znaczy to, że cała woda z krążka została wyciśnięta.

Teraz możesz usunąć portafiltr. Znów podnieś ramiona i wyciągnij PF. PF nadal może być gorący, dlatego należy uważać. Po zdjęciu metalowej przykrywkę krążek może wypaść.

Koszyk też nadal będzie gorący, dlatego wyjmiesz go bardzo ostrożnie lub chwilę pozwolisz mu ostygnąć. Po usunięciu screenu krążek kawy może wypaść.

Konserwacja i utrzymanie

Ekspres Robot nie jest wymagający, jeżeli idzie o konserwację, dlatego że jego części są wyprodukowane ze stali nierdzewnej (te mające kontakt z wodą). Należy je myć jedynie wodą.

Od czasu do czasu można użyć odkamieniacza, w którym należy namoczyć poszczególne części ekspresu. Można tak zrobić koszem, metalową pokrywką czy wylewką. Postępuj według zaleceń producenta danego środka czyszczącego / odkamieniacza.

Robota nie wolno myć w zmywarce do naczyń!

Główne ciało robota należy czasem wyczyścić wilgotną a potem suchą ściereczką.

Silikonową uszczelkę należy smarować lubrykantem na bazie silikonu.

Gwarancja

Ekspres Cafelat Robot jest objęty standardową gwarancją, którą reguluje prawo. Gwarancją nie są objęte jednak produkty używane inaczej niż jest to opisane w tej instrukcji obsługi.

Gwarancją nie są również objęte:

- Uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania, zaniedbania albo jakiegokolwiek innego wykorzystania Robota niż to opisane w niniejszej instrukcji.
- Uszkodzenia zewnętrzne, uszkodzenia spowodowaną korozją lub nieostrożnym użytkowaniem.

Jakiegokolwiek próby samodzielnej naprawy bądź naprawy przez nieupoważnione osoby automatycznie unieważniają gwarancję.

Sprzedawca i importer: NajTrade z.o.o, Húskova 31, 04023 Koszyce, NIP: 50590502.

Producent: Cafelat Limited, wyprodukowane w Chinach

Ekspres i akcesoria można kupić w e-shopie **www.ekokapsulki.pl**