

Cafelat

Instrucțiuni de utilizare a aparatului de cafea manual

Cafelat Robot

Descrierea produsului

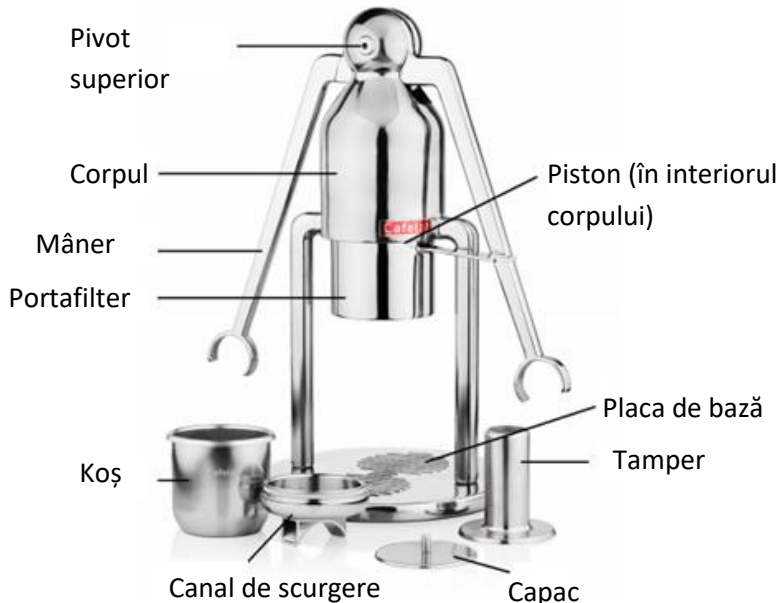
Robotul folosește același principiu ca și aparatul de cafea clasic cu mâner are sistem de acționare cu piston asigurat mecanic de către utilizator.

Robotul nu are cazan sau alt element de încălzire, dar totuși poate prepara un espresso la fel de bun datorită coșului său filtrant supradimensionat, care devine fierbător de apă după ce este umplut cu apă fierbinte.

Ridicând sau lăsând brațele mânerului, pistonul se ridică sau coboară în coșul filtrului. Este important să găsiți o masă sau teighea stabilă pe care să așezați aparatul.

conținutul pachetului:

- Corpul robotului cu brațe și bază
- 1 portafiltru
- 1 Coșul de presiune /Profesional
- 1 tamper din oțel inoxidabil
- 1 disc de dispersie din oțel inoxidabil
- 1 suport din silicon
- 1 lingură dozatoare (se livrează doar împreună cu coș de presiune)
- Dop al pistonului și suport din teflon (dacă aveți versiunea Barista)
- 1 pachet de filtre de hârtie



Informații mai detaliate despre cum să beneficiați la maximum de aparatul dvs. de cafea Cafelat Robot, inclusiv sfaturi și întrebări frecvente, puteți găsi pe internet la adresa:

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

Asamblarea portafiltrului



Mânerul care ține coșul de filtrare și intră în corpul principal se numește Portafiltru (PF). Una dintre cele mai importante evoluții în domeniul espresso-ului a fost recent introducerea portafiltrilor fără fund (bottomless portafiltru BPF), adică. Portafiltrile fără canal de scurgere.

În imagine puteți vedea PF standard în partea de sus și BPF în partea de jos. BPF permite utilizatorului să obțină o imagine detaliată a cafelei care iese din coș în drumul ei spre ceașcă. Nu numai că arată minunat, dar vă oferă și feedback instantaneu cu privire la ceea ce se întâmplă în coșul de filtrare.

Avantaje BPF:

- Când vedeți că apar în partea de jos primele picături de cafea, puteți spune că pucul de cafea este complet infuzat
- Puteți afla dacă aveți o extracție uniformă – adică, dacă cafeaua iese din coș în mod uniform pe întreaga suprafață sau doar pe o parte
- Orice pulverizare prin găuri ar indica o pregătire deficitară
- Cremă mai bună
- Posibil temperatura a cafelei mai ridicată

Principalul dezavantaj al utilizării BPF este faptul că se poate prepara o singură cafea odată. Deoarece suntem atât de mari fani ai utilizării BPF, am inclus sistemul nostru patentat „total într-unul”, ceea ce înseamnă că puteți utiliza PF fie ca un PF obișnuit, fie ca BPF. Canalul de scurgere poate fi conectat folosind un inel din silicon. Când instalați prima dată canalul de scurgere în corpul PF, poate fi necesar să folosiți niște grăsime siliconică sau puțină apă. Canalul de scurgere trebuie să fie strâns în corp. Dacă este prea liber, curățați sau înlocuiți inelul din silicon. Coșul se introduce pur și simplu în PF. Nu are nicio clemă cu arc care să îl țină în poziție.

Introducerea și scoaterea portafiltrului

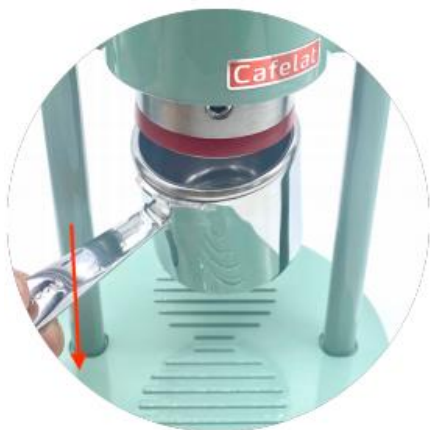
La introducerea sau scoaterea portafiltrului, brațele trebuie să fie întotdeauna ridicate până la cea mai înaltă poziție.



Când introduceți portafiltrul, trebuie mai întâi să îl ridicați și apoi să îl mutați la dreapta. Ak sa ho pokúsité vložit' ako na bežnom stroji, nebude to ľahké. Dacă încercați să îl introduceți ca într-un aparat de cafea obișnuit, nu va fi ușor. Pentru a vă familiariza cu fixarea portafiltrului în corpul principal, puteți încerca acest lucru fără coșul atașat.

Pentru a scoate portafiltrul, rotiți-l spre stânga. Apoi, împingeți capătul mânerului și sub un unghi ușor trageți în jos.

În acest mod scoateți împreună portafiltrul, și coșul.

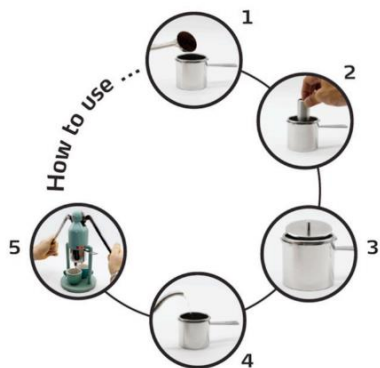


Dacă pur și simplu întoarceți mânerul spre stânga și lăsați în jos portafiltrul, există șanse mari ca coșul să se lipească de piston.

Din acest motiv, vă recomandăm metoda de mai sus ridicarea mânerului.



Instrucțiuni de utilizare



1. Adăugați cafea măcinată în coș. Aproximativ 10g -21g
2. Cafeaua aliniați și presați cu ajutorul tamperului.
3. Împingeți ferm cu capac, asigurați-vă că este pusă uniform.
4. Umpleți cu apă fierbinte aproape sub margine (5-8 mm sub margine)
5. Introduceți portafiltrul în corpul aparatului de cafea și împingeți încet și uniform brațele mânerului în jos.



Adăugați cafea în coș. Doza minimă este de 10g, maximă este de aproximativ 21g. Puteți experimenta cu doza maximă, dar este important ca doza de cafea să nu fie mai mică de 10g. Capacul metalic nu o să se potrivească bine și poate fi deteriorat. Doze mai mici puteți testa folosind filtre de hârtie de în loc de sită metalică. Vă recomandăm să începeți cu o doză medie de aproximativ 14 g.

Presați cafeaua. Cu ajutorul tamperului inclus aliniați și presați cafeaua măcinată. Nu trebuie să apăsați puternic. Doar apăsați ușor cu tamper.

Așezați capacul. Așezați ferm capacul metalic deasupra cafelei presate. Când preparați cafea, folosiți întotdeauna capacul, altfel după ce ați turnat apă fierbinte, cafeaua va fi amestecată și turbure.

Adăugați apă fierbinte. Turnați apa fierbinte proaspăt. Apa se răcește cu câteva grade cu 3-4 ° C la contactul cu capacul metalic. Astfel veți obține temperatura ideală pentru prepararea cafelei. Este important să nu supraaglomerați coșul cu apă. Între nivelul apei și marginea coșului trebuie să lăsați aproximativ 5-8 mm spațiu liber. Dacă este mai umplut, după ce ați plasat PF la locul său, veți observa o scurgere de apă. În caz de umplere insuficientă cu apă, va fi creat un spațiu de aer, care din nou

poate aduce un rezultat greșit.

Extracție. Mutați cu atenție și fixați portafiltrul la loc. Pentru a face acest lucru, trebuie să ridicați brațele mânerului pentru a ridica pistonul în interiorul corpului. Mâinile trebuie ridicate până la maxim pentru a putea fixa corect PF. PF ar trebui să fie în partea stânga atunci când este introdus. Ridicați portafiltrul în sus și apoi mutați la dreapta până la capăt.

Apoi împingeți încet umerii în jos. Veți simți o anumită rezistență atunci când apa intră în contact cu cafeaua. Acest proces se numește pre-extracție. Se efectuează la o presiune mult mai mică decât extracția în sine.

Apoi împingeți brațele mânerului ferm și într-o singură mișcare. Nu încercați să pompați mâinile în sus și în jos, deoarece acest lucru ar perturba pucul și cafeaua s-ar amesteca cu apa și rezultatul ar fi cafea preparată incorect. Chiar și o mică eliberare a mânerului în timpul extracției poate afecta prepararea cafelei. Prin urmare, este mai bine să mențineți o presiune constantă a mânerului în orice moment.

Timpul extracției. Durează aproximativ 5 secunde de la împingerea brațelor până când apar primele picături de cafea în partea de jos a coșului. Extracția de cafea durează încă 15 secunde.

Finalizarea extracției. Aparatul de cafea are capacitatea de a face cafea dublă - mai mult de 50 - 60 g de băutură. Cu toate acestea, puteți să încheiați extracția în orice moment prin simpla oprire împingând brațele în jos și scoaterea cești. În acel moment va opri procesul din extracție. Pentru a preveni picurarea inutilă, ridicați brațelor o fracțiune, apa se aspiră înapoi și fluxul se oprește.

Curățare. Așezați sub canalul de scurgere o ceașcă de rezervă sau recipient. Va servi pentru colectarea apei reziduale care rămâne în portafiltru. Ridicați umerii și împingeți-i din nou în jos. Stoarceți astfel apa reziduală sub formă de cafea slabă. Repetați procesul și a doua oară până când apa va curge încă din portafiltru. Când veți auziți și vedea aerul trecând prin cafea, înseamnă că toată apa a fost expulzată din pucul de cafea.

Acum puteți scoate portafiltrul. Ridicați din nou brațele în sus și apoi scoateți PF. Poate fi încă fierbinte, așa că fiți atenți. După îndepărtarea capacului metalic, puteți scoate pucul.

În acest moment va fi încă fierbinte, deci fie îndepărtați cu grijă sita de filtrare, fie lăsați-l să se răcească o vreme. După îndepărtarea screenului, acum puteți „scoate” pucului.

Îngrijire și întreținere

Aparatul de cafea Robot este ușor de întreținut, deoarece piesele care vin în contact cu apa sunt fabricate din oțel inoxidabil. Spălați numai sub jetul de apă.

Din când în când, puteți folosi soluție pentru decalcifiere a aparatului de cafea în care să introduceți piesele individuale. Puteți face acest lucru cu coșul, capacul metalic și canalul de scurgere. Urmați instrucțiunile producătorului a dispozitivului.

Nu puneți nici o piesă a Robotului în mașina de spălat vase!

Corpul principal al robotului trebuie din când în când curățat doar cu o cârpă umedă și uscată.

Singura parte a aparatului care ar necesita o ungere este etanșarea din silicon. În acest scop, ar trebui să utilizați grăsime siliconică.

Garanție

Aparatul de cafea Cafelat Robot este prevăzut cu o perioadă de garanție standard desemnată de lege. Garanția nu se aplică la produse care au fost utilizate altele decât cele specificate în aceste instrucțiuni de utilizare.

Garanția, de asemenea, nu se aplică la:

- Deteriorări rezultate din utilizarea necorespunzătoare, neglijarea îngrijirii sau orice altă utilizare a aparatului de cafea Robot în scopuri care nu sunt enumerate în acest manual.
- Daune externe, daune cauzate de coroziune sau uzură treptată.
Orice intervenție sau reparație efectuată de persoane neautorizate va anula garanția produsului

Vânzător și importator: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

Producător: Cafelat Limited, Fabricat in China

Aparatul de cafea și accesoriile pot fi achiziționate pe e-shop **www.kavashop.hr**