

Cafelat

Cafelat Robot

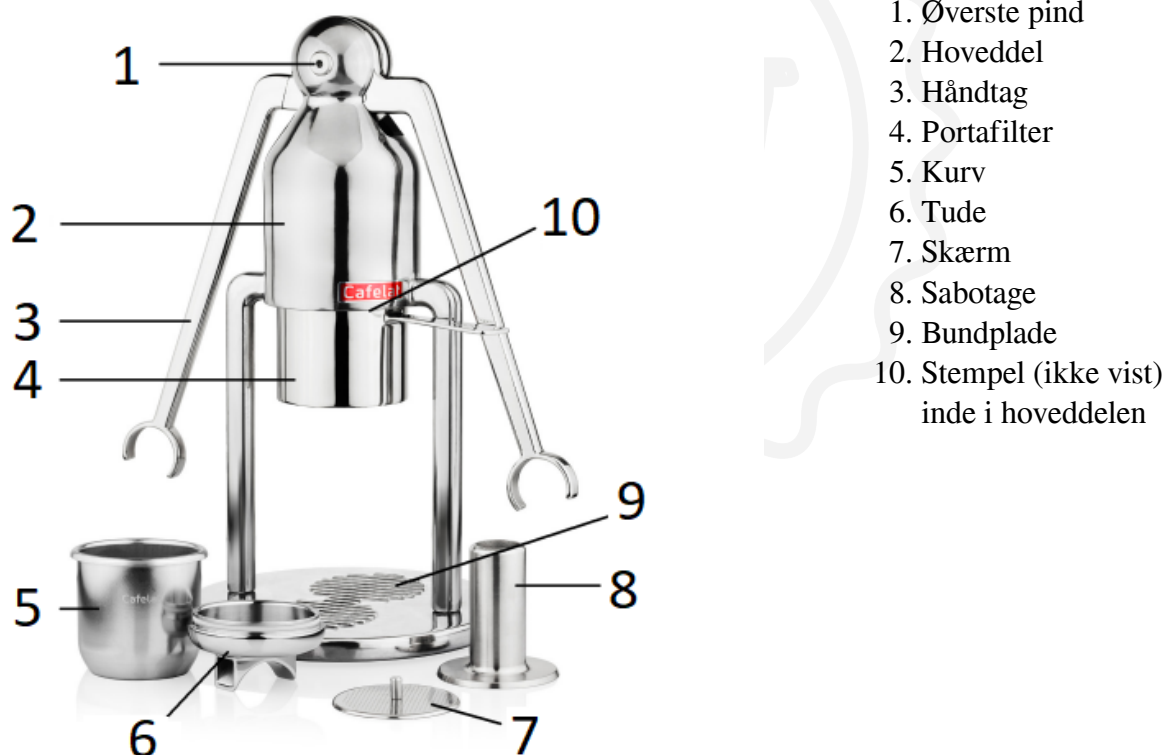
Brugsanvisning

Produktbeskrivelse

Robot bruger samme princip som en Classic-kaffemaskine med håndtag, men kraften til at drive stemplet leveres mekanisk af brugeren. Robot har ikke en kedel eller andet varmeelement, men den kan stadig lave lige så god espresso takket være dens overdimensionerede filterkurv, som bliver til et bryggekammer, når den fyldes med varmt vand. Ved at hæve eller sænke håndtagene hæves eller sænkes stemplet ned i filterkurven. Det er vigtigt at finde et stabilt bord eller en disk, hvor du vil bruge maskinen.

Pakkens indhold:

- Krop med arme og base
- 1 portafilter
- 1 professionel/trykkurv
- 1 Stamper i rustfrit stål
- 1 dispergeringsskive i rustfrit stål
- 1 silikonepude
- 1 måleske (leveres kun med trykkurv)
- Stempelprop og teflonpude (hvis du har barista-versionen)
- 1 pakke papirfiltre



For mere detaljerede oplysninger om, hvordan du får mest muligt ud af din Cafelat Robot kaffemaskine, inklusive tips og ofte stillede spørgsmål, kan du besøge hjemmesiden på:

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

Samling af portafilteret



Håndtaget, der holder filterkurven og passer ind i hoveddelen, kaldes Portafilter (PF). En af de vigtigste udviklinger inden for espresso i nyere tid har været introduktionen af den bundløse Portafilter (BPF), dvs. portafiltre uden tud.

På billedet kan du se standard PF'en øverst og BPF'en nederst. BPF'en giver brugeren mulighed for at se kaffen tæt på, når den kommer ud af kurven på vej til koppen. Den ser ikke kun godt ud, men giver dig også øjeblikkelig feedback på, hvad der sker inde i filterkurven.

BPF-fordele:

- Når du ser de første dråber kaffe komme til syne i bunden, kan du se, at kaffekapslen er færdigbrygget
- Du kan se, om du har en jævn ekstraktion - dvs. om kaffen forlader kurven jævnt over hele overfladen eller kun på den ene side.
- Enhver stænk gennem hullerne vil indikere en dårlig bryg.
- Bedre creme
- Muligvis højere kaffetemperatur

Den største ulempe ved at bruge en BPF er, at der kun kan brygges én kaffe ad gangen. Fordi vi er så store fans af at bruge en BPF, har vi inkluderet vores patenterede "alt-i-et"-system, hvilket betyder, at du kan bruge PF'en som enten en regular PF eller en BPF. Tuden kan fastgøres med en silikoneringsring. Når du monterer tuden i PF'en første gang, kan du muligvis bruge lidt silikonefedt eller lidt vand. Tuden skal sidde godt fast i kroppen. Hvis den er for løs, skal du rengøre eller udskifte silikoneringsringen. Kurven glider blot ind i PF'en. Der er ingen fjederklips til at holde den på plads.

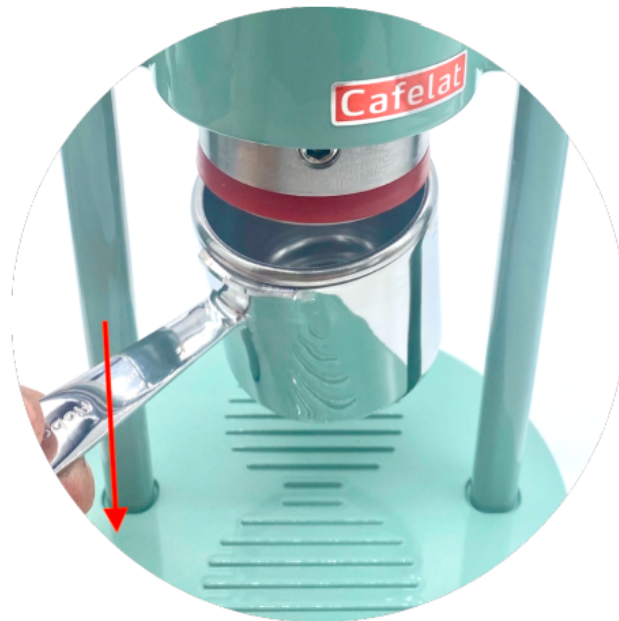
Isætning og udtagning af portafilteret

Når portafilteret isættes eller fjernes, skal armene altid løftes op til den højeste position.



Når du isætter portafilteret, skal du først løfte det op og derefter skubbe det til højre. Hvis du prøver at indsætte den, som du ville gøre på en regular-maskine, bliver det ikke nemt. For at blive fortrolig med at fastgøre Portafilter til hoveddelen, kan du øve dig uden kurven fastgjort.

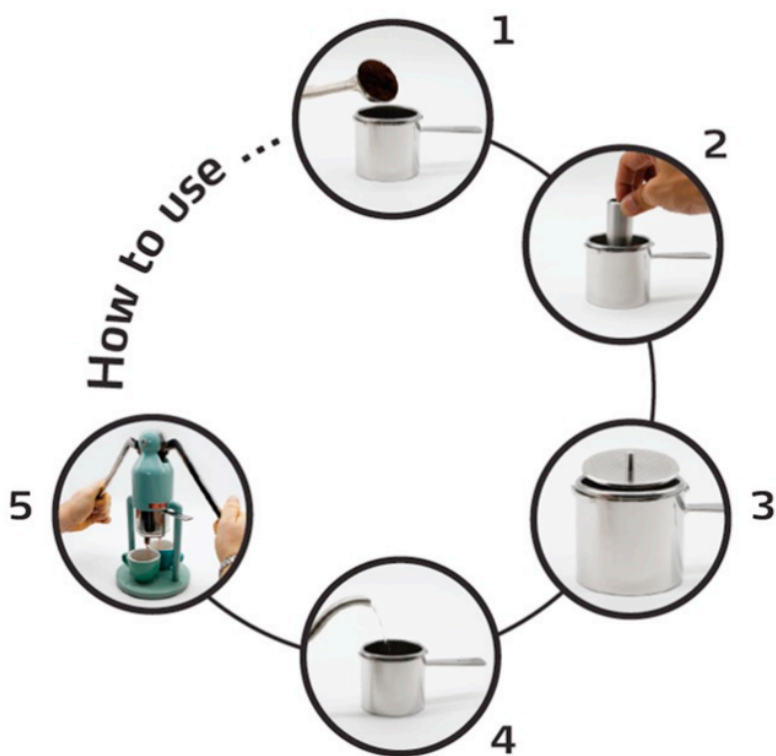
For at fjerne portafilteret skal du dreje det til venstre. Tryk derefter på enden af håndtaget og træk det nedad i en let vinkel. Dette vil fjerne både Portafilter og kurven.





Hvis du blot drejer håndtaget til venstre, og sænk Portafilter, der er en god chance for at kurven sidder fast til stempel. Så af denne grund anbefaler vi drikkepenge håndtagsmetoden ovenfor.

Brugsanvisning



1. Tilsæt formalet kaffe til kurven. Ca. 10-21 g
2. Rul kaffen af og pres den med stamperen
3. Tryk skærmen godt ned oven på kaffen, og sørg for at den er flad
4. Tilsæt vand lige fra kogepunktet og fyld op til 5-8 mm under kurvens kant
5. Sæt Portafilter ind i maskinen, og skub håndtagets arme langsomt og støt ned.

Papirfiltre kan bruges i stedet for metalskærmen



Læg kaffen i kurven. Minimumsdosis er sandsynligvis omkring 10 g, den maksimale dosis er et sted omkring 21 g. Du kan eksperimentere med maksimal dosis, men det er vigtigt ikke at dosere mindre end 10 g med metalskærmen ellers sidder den ikke korrekt og kan blive beskadiget. doser kan forsøges med filterpapiret i stedet for metalskærm. Start med en mellemdosis på omkring 14 g og arbejd derfra.

Tryk kaffen flad med den medfølgende Tamper og komprimer kaffekværnen. Du behøver ikke at gå for amok Med dette trin er en fast fingerspidstamp alt, hvad der kræves – Håndtag er meget tilgivende over for stampning.

Tilføj skærmen. Skærmen er fast placeret på bunden af presset kaffe. Du SKAL bruge filteret under brygning, ellers når du tilsætter vandet, bliver det bare en stor slasket rod.

Tilsæt det varme vand. Start dit eventyr ved at tilsætte vand. fra kedlen lige ved kog. Når den rammer rustfrit stål filterkurven, vil den straks miste omkring 3-4 grader C. temperatur, vil dette placere dig i det rette område til at lave kaffe.

Det er vigtigt ikke at overfylde kurven med vand. Du skal efterlad ca. 5-8 mm mellemrum mellem toppen af vandet og kurvens kant. Hvis den er fyldt højere, vil du bemærke vandlækage, når du sætter PF'en på plads.

Det er også vigtigt ikke at fylde kurven for lidt. Luft komprimeres, mens vand gør det ikke, hvis du har et stort hulrum fyldt med luft, vil trykket på håndtaget føles lidt svampet og ikke giver dig god feedback på det tryk, du udvinder.



Udtrækning. Flyt forsigtigt PF'en til maskinen og lås den på plads. For at gøre det skal du bliver nødt til at løfte håndtaget for at hæve stempel. Armene skal være hævet helt til toppen for at låse PF korrekt fast. PF'en skal indsættes i venstre side. Løft Portafilter op, og bevæg den derefter helt så langt til højre som muligt. Du vil have svært ved at indsætte Portafilter, hvis du prøv at låse den fast til højre, FØR du først har løftet den op. Ligeledes kan du vil have svært ved at indsætte den, hvis armene ikke er helt oppe. Sænk nu langsomt armene, og du vil mærke en vis modstand, når vandet møder kaffen. Dette første møde mellem kaffe og vand kaldes præinfusion, det er når vand trænger ind i kaffen og får den til at svulme op. Præinfusion udføres normalt ved et meget lavere tryk end under fuld infusion. udvinding.

Tryk håndtagets arme fast ned i én bevægelse. Forsøg ikke at pumpe armene op og ned, da dette blot vil forstyrre pucken, skærmen og vand. Det vil resultere i et stort rod og lave meget dårlig kaffe. Faktisk endda Hvis du slipper håndtagene en lille smule, ødelægger det et skud. Så det er bedst at holde en et fast, jævnt tryk på håndtagene hele tiden. Et aftagende tryk er fint, men Ingen pludselige start-stop. Eksperimentering er nøglen.



Udtrækningstid. Som du starter, vil jeg sige, at du har brug for mindst 5 sekunder fra det tidspunkt, hvor håndtagene går ned, og du ser kaffe.

vises i bunden af kurven, og mindst 15 sekunder med faktisk kaffe, der flyder fra kurven, når du trykker håndtagene ned.

Afslutning af shottet. Kaffemaskinen kan lave en fuld dobbelt kop kaffe. et shot på langt over 50-60 g drikkevare. Du kan dog vælge at afslutte skuddet når som helst ved blot at stoppe med at trykke håndtagene ned og fjerne din kop. Kaffen stopper med at presse ud på dette tidspunkt – et tip til For at forhindre dryp er det at løfte håndtagene en smule, så suger det vandet tilbage. og stoppe strømmen.

Rengøring. På dette tidspunkt bør du placere en ekstra kop eller beholder under tude – denne opsamler det vand/den kaffe, der er tilbage i PF'en. Hvis du blot skulle Fjern PF på dette tidspunkt, og du vil have et slasket rod tilbage, det er det, vi ønsker. at se er en dejlig hård kaffekage, der er nem at bortskaffe.

Med din ekstra kop eller beholder under tuden, løft håndtagene og skub dem ned igen, dette vil presse det resterende vand fra kurven ud i form af noget svag kaffe (hvilket er grunden til, at vi ikke "pumper" armene). Du du skal muligvis gentage dette en anden gang, da du vil bemærke, hvor svampet og blødt det er trykket er nu (hvilket er grunden til, at vi ikke kan lide et stort lufthulrum over vand). Du vil vide, når alt vandet er presset gennem kaffen når du kan høre, og muligvis se, en susen af luft passere gennem kaffe.

Nu kan du fjerne PF'en. Løft håndtagene op igen, og fjern den derefter. PF'en. Den vil stadig være varm på dette tidspunkt, så fjern enten forsigtigt filteret skærmen eller lad den køle af i et par øjeblikke. Når skærmen er fjernet, kan du evt. slå nu pucken "ud".

Pleje og vedligeholdelse

Kaffemaskinen Robot er nem at vedligeholde, da de dele, der kommer i kontakt med vand, er lavet af rustfrit stål. Vask kun under rindende vand.

Fra tid til anden kan du bruge et afkalkningsmiddel til kaffemaskinen til at lægge de enkelte dele i blød. Du kan gøre dette med kurven, metaldækslet og tuden. Følg producentens anvisninger.

Kom ikke nogen dele af Robot i opvaskemaskinen!

Hoveddelen af Robot skal kun rengøres lejlighedsvis med en fugtig og tør klud.

Den eneste del af maskinen, der kræver smøring, er silikonepakningen. Til dette formål bør du bruge et silikonebaseret smøremiddel.

Garanti og brug af produktet

Produkterne er omfattet af den lovbestemte standardgarantiperiode. Denne garanti kan ikke overdrages, og der er ikke mulighed for kontant kompensation. Garantien dækker ikke produkter, der er blevet brugt på en anden måde end beskrevet i denne brugsanvisning.

Garantien dækker heller ikke:

- Skader som følge af forkert brug, forsømmelse af vedligeholdelse eller enhver anden brug til formål, der ikke er nævnt i denne manual.
- Skader på det udvendige udseende, skader forårsaget af korrosion eller gradvist slid.

Enhver indgriben eller reparation udført af uautoriserede personer medfører bortfald af produktgarantien.

Sælger og importør: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.