

Cafelat

Cafelat Robot

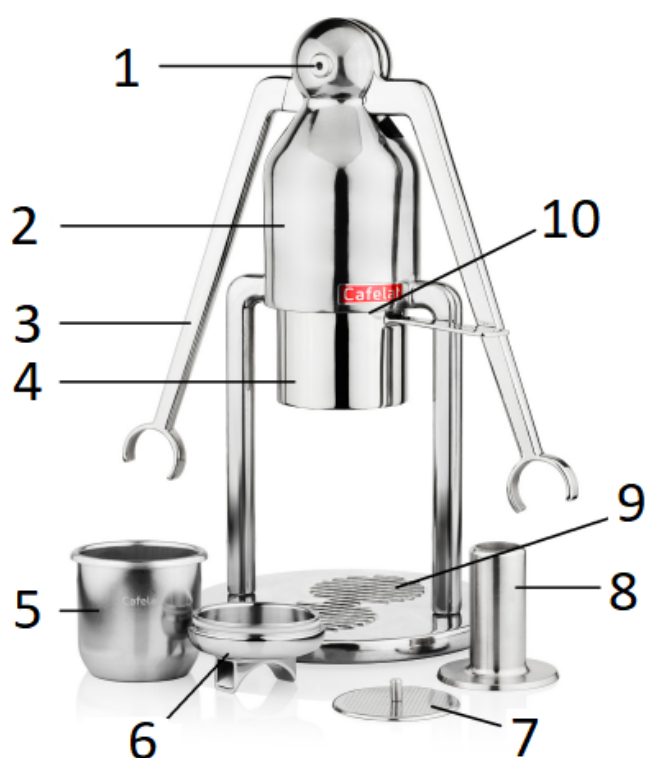
Istruzioni per l'uso

Descrizione del prodotto

La Robot utilizza lo stesso principio della macchina da caffè a leva Classic, ma la potenza per azionare il pistone è fornita meccanicamente dall'utente. La Robot non ha una caldaia o altri elementi riscaldanti, ma può comunque preparare un espresso altrettanto buono grazie al suo filtro sovradimensionato, che diventa una camera di infusione quando riempito di acqua calda. Sollevando o abbassando i bracci della leva, il pistone viene sollevato o abbassato nel filtro. È importante trovare un tavolo o un bancone stabile su cui utilizzare la macchina.

Contenuto della confezione:

- Corpo con braccia e base
- 1 portafiltro
- 1 Cestello professionale/a pressione
- 1 Tamper in acciaio inossidabile
- 1 Disco di dispersione in acciaio inox
- 1 cuscinetto in silicone
- 1 Cucchiaino dosatore (fornito solo con il cestello a pressione)
- Tappo di chiusura del pistone e tampone in teflon (se si dispone della versione barista)
- 1 confezione di filtri di carta



1. Perno superiore
2. Corpo principale
3. braccio di leva
4. Portafiltro
5. Cestino
6. Beccucci
7. Schermo
8. Manometro
9. Piastra di base
10. Pistone (non mostrato all'interno del corpo principale)

Per informazioni più dettagliate su come sfruttare al meglio la tua macchina da caffè Cafelat Robot, inclusi suggerimenti e domande frequenti, visita il sito Web all'indirizzo:

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

Montaggio del portafiltro



La maniglia che sostiene il filtro e si inserisce nel corpo principale è chiamata Portafilter (PF). Uno degli sviluppi più importanti nell'espresso degli ultimi tempi è stata l'introduzione dei portafiltri Portafilter (BPF), ovvero senza beccuccio.

Nell'immagine si può vedere il filtro PF standard in alto e il filtro BPF in basso. Il filtro BPF permette all'utente di vedere da vicino il caffè che esce dal filtro mentre si dirige verso la tazza. Non solo ha un aspetto gradevole, ma fornisce anche un feedback immediato su ciò che accade all'interno del filtro.

Vantaggi BPF:

- Quando vedi le prime gocce di caffè apparire sul fondo, puoi dire che la cialda di caffè è completamente preparata
- Puoi capire se l'estrazione è uniforme, ovvero se il caffè esce dal cestello in modo uniforme su tutta la superficie o solo su un lato.
- Eventuali schizzi attraverso i fori indicherebbero una cattiva preparazione
- Crema migliore
- Possibilmente temperatura del caffè più alta

Lo svantaggio principale dell'utilizzo di una BPF è il fatto che è possibile preparare un solo caffè alla volta. Poiché siamo grandi sostenitori dell'utilizzo di una BPF, abbiamo incluso il nostro sistema brevettato "tutto in uno", che consente di utilizzare la PF sia come regular PF che come BPF. I beccucci possono essere fissati tramite un anello in silicone. Quando si installa per la prima volta il beccuccio nel corpo della PF, potrebbe essere necessario utilizzare del grasso al silicone o un po' d'acqua. Il beccuccio deve essere saldamente inserito nel corpo. Se è troppo allentato, pulire o sostituire l'anello in silicone. Il filtro scorre semplicemente nella PF. Non è presente una clip a molla per tenerlo in posizione.

Inserimento e rimozione del portafiltro

Quando si inserisce o si rimuove il portafiltro, i bracci devono essere sempre sollevati nella posizione più alta.



Per inserire il portafiltro, bisogna prima sollevarlo e poi farlo scorrere verso destra.

Se provi a inserirlo come faresti su una macchina regular, non sarà facile.

Per familiarizzare con il fissaggio del Portafilter al corpo principale, puoi esercitarti senza il cestino attaccato.

Per rimuovere il portafiltro, ruotarlo verso sinistra. Quindi, premere l'estremità dell'impugnatura e tirare verso il basso con una leggera angolazione.

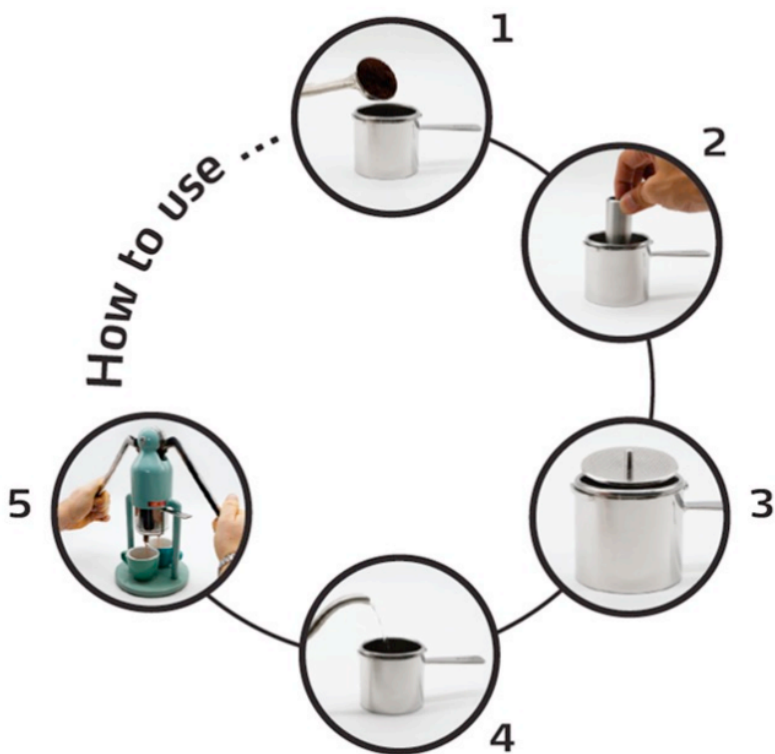
Questo rimuoverà sia il Portafilter che il cestino.





Se giri semplicemente la maniglia a sinistra e abbassando il Portafilter c'è un buona possibilità che il cestino rimanga attaccato al pistone. Per questo motivo consigliamo la mancia il metodo handle sopra.

Istruzioni per l'uso



1. Aggiungere il caffè macinato al cestello. Circa 10 g-21 g
2. Livellare il caffè e pressarlo utilizzando il pressino
3. Premere saldamente lo schermo sulla parte superiore del caffè assicurandosi che sia piatto
4. Aggiungere acqua appena bollita e riempire fino a 5-8 mm sotto il bordo del cestello
5. Inserire il Portafilter nella macchina e spingere i bracci della leva verso il basso lentamente e costantemente

Al posto dello schermo metallico si possono usare filtri di carta



Aggiungere il caffè nel cestello. La dose minima è probabilmente intorno ai 10 g, la dose massima è da qualche parte circa 21 g. Puoi sperimentare con la dose massima ma è importante non dosare meno di 10g con lo schermo metallico altrimenti non si posizionerà correttamente e potrebbe danneggiarsi. Abbassare le dosi possono essere tentate con la carta da filtro invece che con schermo metallico. Iniziare con una dose media di circa 14 g e procedere gradualmente.

Pressare il caffè. Utilizzando l'apposito Tamper appiattire e comprimere i fondi di caffè. Non c'è bisogno di esagerare con questo passaggio, è sufficiente una pressione decisa con la punta delle dita – le leve sono molto tolleranti alla pressatura.

Aggiungere lo schermo. Lo schermo è posizionato saldamente sul letto di caffè pressato. È NECESSARIO utilizzare il filtro durante la preparazione, altrimenti quando aggiungi l'acqua farai solo un grande pasticcio fangoso.

Aggiungi l'acqua calda. Inizia la tua avventura aggiungendo acqua dal bollitore appena tolto dal fuoco. Quando tocca l'acciaio inossidabile cestello del filtro perderà immediatamente circa 3-4 gradi C di temperatura, questo ti metterà nella zona giusta per fare caffè.

È importante non riempire troppo il cestello con acqua. È necessario lasciare circa 5-8 mm di spazio tra la superficie dell'acqua e il bordo del cestino. Se è riempito più in alto noterai perdite d'acqua quando si posiziona il PF.

È anche importante non riempire troppo poco il cestello. L'aria si comprime mentre l'acqua non lo fa, se hai un grande vuoto pieno d'aria la pressione della leva si sentirà un po' spugnoso e non fornisce un buon feedback sulla pressione che si sta estraendo.



Estrazione. Spostare con cautela il PF verso macchina e bloccarla in posizione. Per farlo è necessario dovrà sollevare i bracci della leva per sollevare il pistone. I bracci devono essere sollevati completamente verso l'alto per bloccare correttamente il PF. Il PF deve essere inserito sul lato sinistro. Sollevare il Portafilter e poi spostarlo tutto tutta a destra, il più possibile. Farai fatica a inserire Portafilter se prova a bloccarlo a destra PRIMA di averlo sollevato per primo. Allo stesso modo tu avrà difficoltà a inserirlo se i bracci non sono completamente sollevati. Ora abbassa lentamente le braccia e sentirai una certa resistenza mentre l'acqua incontra il caffè. Questo incontro iniziale tra caffè e acqua è chiamato preinfusione: avviene quando l'acqua permea il caffè e lo fa gonfiare. La pre-infusione viene solitamente effettuata a una pressione molto più bassa rispetto a quella completa estrazione.

Premere i bracci della leva verso il basso con decisione e in un unico movimento. Non tentare di pompare le braccia su e giù, poiché ciò disturberebbe solo il disco, lo schermo e il
acqua. Il risultato sarà un gran pasticcio e un caffè pessimo. Infatti anche
Lasciare andare le leve per una piccola quantità rovinerà un tiro. Quindi è meglio tenere un
esercitare una pressione costante e uniforme sulle leve in ogni momento. Una pressione graduale va bene,
ma
niente arresti e partenze improvvisi. La sperimentazione è la chiave.



Tempo di estrazione. Per iniziare, direi che ci vogliono almeno 5 secondi da quando le leve si abbassano e vedi il caffè.
appaiono sul fondo del cestello e il caffè effettivo fuoriesce dal cestello per almeno 15 secondi quando si premono le leve verso il basso.

Fine dello shot. La macchina per il caffè ha la capacità di preparare un doppio caffè. dose di ben oltre 50-60 g di bevanda. Tuttavia puoi scegliere di terminare lo scatto in qualsiasi momento semplicemente smettendo di premere le leve verso il basso e rimuovendo la tazza. Il caffè smetterà di essere estratto a questo punto: un consiglio per per evitare che goccioli è necessario sollevare leggermente le leve e l'acqua verrà risucchiata e fermare il flusso.

Pulizia. A questo punto dovresti posizionare una tazza o un contenitore di riserva sotto il beccucci – questo raccoglierà l'acqua/caffè rimasto nel PF. Se dovessi semplicemente rimuovere il PF a questo punto ti ritroverai con un pasticcio fangoso, quello che vogliamo da vedere è una bella torta al caffè dura e facile da smaltire.

Con la tazza o il contenitore extra sotto i beccucci, solleva le leve e spingi di nuovo verso il basso, questo espellerà l'acqua rimanente dal cestello nel sotto forma di un caffè leggero (ecco perché non "pompiano" le braccia). Tu potrebbe essere necessario ripetere questa operazione una seconda volta, poiché noterai quanto è spugnoso e morbido il
le pressioni ora sono (ecco perché non ci piace un grande vuoto d'aria sopra il acqua). Saprai quando tutta l'acqua sarà passata attraverso il caffè quando puoi sentire, e possibilmente vedere, un sibilo d'aria passare attraverso il caffè.

Ora puoi rimuovere il PF. Solleva di nuovo le leve verso l'alto e quindi rimuovile il PF. Sarà ancora caldo a questo punto, quindi rimuovere con cautela il filtro schermo o lasciarlo raffreddare per qualche istante. Con lo schermo rimosso puoi ora "butta giù" il disco.

Cura e manutenzione

La macchina per il caffè Robot è facile da mantenere, poiché le parti a contatto con l'acqua sono in acciaio inossidabile. Lavare solo sotto l'acqua corrente.

Di tanto in tanto, è possibile utilizzare un decalcificante per macchine da caffè per immergere i singoli componenti. È possibile farlo con il cestello, il coperchio metallico e il beccuccio. Seguire le istruzioni del produttore del decalcificante.

Non mettere nessuna parte del Robot in lavastoviglie!

Il corpo principale del Robot deve essere pulito solo occasionalmente con un panno umido e asciutto.

L'unica parte della macchina che richiede lubrificazione è la guarnizione in silicone. A questo scopo, è consigliabile utilizzare un lubrificante a base di silicone.

Garanzia e modalità di utilizzo del prodotto

I prodotti sono coperti dal periodo di garanzia legale standard. Questa garanzia non è trasferibile e non è possibile alcun indennizzo in denaro. La garanzia non copre i prodotti che sono stati utilizzati in modo diverso da quanto specificato nelle presenti istruzioni per l'uso.

La garanzia inoltre non copre:

- Danni derivanti da uso improprio, negligenza nella cura o qualsiasi altro uso per scopi non menzionati in questo manuale.
- Danni all'aspetto esteriore, danni causati da corrosione o usura graduale.

Qualsiasi intervento o riparazione da parte di persone non autorizzate comporta l'annullamento della garanzia del prodotto.

Venditore e importatore: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.