

Cafelat

Návod na použitie ručného kávovaru

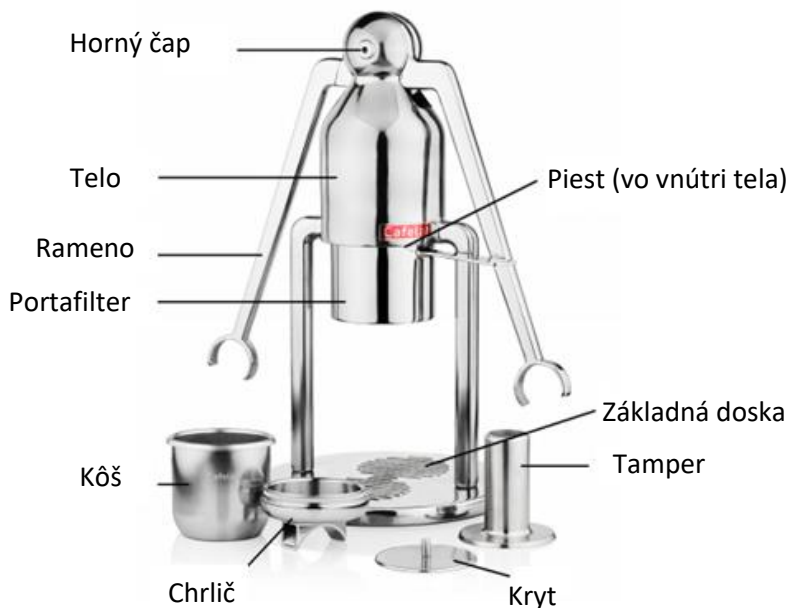
Cafelat Robot

Popis produktu

Robot používa rovnaký princíp ako klasický pákový kávovar avšak sila na pohon piestu je zabezpečená mechanicky používateľom. Robot nemá bojler ani iné výhrevné teleso, napriek tomu dokáže pripraviť rovnako dobré espresso vďaka svojmu nadrozmernému filtračnému košu, ktorý sa po naplnení horúcou vodou stane varnou komorou. Zdvihnutím alebo spustením ramien páky sa piest zdvihne alebo spustí do filtračného koša. Je dôležité nájsť stabilný stôl alebo pult, na ktorom budete stroj používať.

Obsah balenia:

- Telo robota s ramenami a základňou
- 1 portafilter
- 1 Profesionálny/Tlakový kôš
- 1 tamper z nehrdzavejúcej ocele
- 1 disperzný disk z nehrdzavejúcej ocele
- 1 silikónová podložka
- 1 dávkovacia lyžička (dodáva sa iba s tlakovým košom)
- Zaslepovacia zátka piestu a teflónová podložka (ak máte verziu Barista)
- 1 balenie papierových filtrov



Podrobnejšie informácie o tom, ako čo najlepšie využiť svoj kávovar Cafelat Robot, vrátane tipov a často kladených otázok, nájdete na internete na adrese:

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

Zostavenie portafiltra



Rukoväť, ktorá drží filtračný kôš a zapadá do hlavného tela, sa nazýva Portafilter (PF). Jedným z najdôležitejších vývojev v oblasti espressa bolo v poslednej dobe zavedenie portafiltra bez dna (bottomless portafilter BPF), tj. Portafiltra bez chrliča.

Na obrázku môžete vidieť štandardný PF hore a BPF dole. BPF umožňuje užívateľovi získať detailný pohľad na kávu vychádzajúcu z koša na jej ceste do šálky. Nielenže to vyzerá skvele, ale dáva vám to aj okamžitú spätnú väzbu o tom, čo sa deje vo vnútri filtračného koša.

Výhody BPF:

- Keď uvidíte, že sa na spodnej strane objavia prvé kvapky kávy, môžete povedať, že kávový puk je úplne vylúhovaný
- Môžete zistiť, či máte rovnomernú extrakciu - tj. Či káva opúšťa košík rovnomerne po celej ploche alebo len na jednej strane
- Akékoľvek striekanie cez dierky by naznačovalo zlú prípravu
- Lepšia krema
- Možná vyššia teplota kávy

Hlavnou nevýhodou použitia BPF je skutočnosť, že naraz sa dá pripraviť iba jedna káva. Pretože sme takí veľkí fanúšikovia používania BPF, zahrnuli sme náš patentovaný systém „všetko v jednom“, čo znamená, že PF môžete používať buď ako bežný PF, alebo ako BPF. Chrliče je možné pripojiť pomocou silikónového krúžku. Pri prvej inštalácii chrliča do tela PF môže byť potrebné použiť nejaké silikónové mazivo alebo trochu vody. Chrlič by mal byť v tele pevne utiahnutý. Ak je príliš voľný, vyčistíte alebo vymeníte silikónový krúžok. Kôš sa jednoducho vloží do PF. Nie je tam žiadna pružinová spona, ktorá by ho držala na mieste.

Vkladanie a vyberanie portafiltra

Pri vkladaní alebo vyberaní portafiltra musia byť ramená vždy zdvihnuté hore do najvyššej polohy.



Pri vkladaní portafiltra ho musíte najskôr zdvihnúť a potom posunúť doprava.

Ak sa ho pokúsite vložiť ako na bežnom stroji, nebude to ľahké.

Aby ste sa oboznámili so zaistením portafiltra do hlavnej časti tela, môžete cvičiť bez nasadeného koša.

Portafilter odstránite otočením doľava. Následne zatlačte na koniec rukoväte a pod miernym uhlom ťahajte smerom nadol.

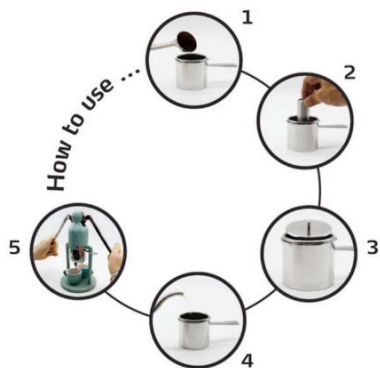
Týmto spôsobom vyberiete spolu portafilter aj koš.



Ak jednoducho otočíte rukoväťou doľava a sklopíte portafilter, je veľká šanca, že sa košík prilepí na piest.

Z tohto dôvodu teda odporúčame vyššie uvedenú metódu vyklápania rukoväte.

Návod na použitie



1. Pridajte pomletú kávu do košíka. Približne 10g -21g.
2. Kávu zarovnajte a utlačte pomocou tampera.
3. Pevne zatlačte krytom, uistite sa že je umiestený rovno.
4. Naplňte vriacou vodou tesne pod okraj (5-8 mm pod okraj)
5. Vložte portafilter do tela kávovaru a pomaly a rovnomerne zatlačte ramenami páky nadol.



Pridajte kávu do košíka. Minimálna dávka je 10g, maximálna okolo 21g. Môžete experimentovať s maximálnou dávkou avšak je dôležité aby dávka kávy nebola nižšia ako 10g. Kovový kryt nebude dobre sedieť a môže dôjsť k jeho poškodeniu. Nižšie dávky možno vyskúšať pomocou filtračného papiera namiesto kovového sita. Odporúčame začať so strednou dávkou okolo 14 g.

Zatlačte kávu. Pomocou pribaleného tampera zarovnajte a zatlačte pomletú kávu. Nemusíte vyvíjať vysoký tlak. Jemné zatlačenie tamperom je postačujúce.

Umiestnite kryt. Pevne umiestnite kovový kryt na vrch utlačenej kávy. Pri príprave kávy stále použite kryt inak sa po zaliatí horúcou vodou káva premieša a zakalí.

Pridajte horúcu vodu. Zalejte čerstvo zovretou vodou. Voda sa pri kontakte s kovovým krytom o pár stupňov ochladí o 3-4 °C. Tak dosiahnete ideálnu teplotu pre prípravu kávy. Je dôležité, aby ste kôš nepreplnili vodou. Medzi hladinou vody a okrajom koša musíte nechať asi 5-8 mm voľného priestoru. Ak je viac naplnený, po umiestnení PF na miesto si všimnete únik vody. Pri nedostatočnom naplnení vodou sa vytvorí vzduchová medzera čo opäť môže priniesť zlý výsledok.

Extrakcia. Opatrne presuňte a zaistite potrafilter na mieste. Za týmto účelom budete musieť zdvihnúť ramená páky, aby sa zdvihol piest vo vnútri tela. Ruky musia byť zdvihnuté úplne

hore, aby bolo možné správne zafixovať PF. PF by mal byť pri zasunutí na ľavej strane. Zdvihnite portafilter nahor a potom ho posuňte úplne doprava až na doraz.

Následne pomaly zatlačte ramená nadol. Pocítite určitý odpor pri strete vody s kávou. Tento proces sa nazýva predextrakcia. Vykonáva sa pri oveľa nižšom tlaku ako samotná extrakcia.

Ramená páky následne zatlačte silno a jedným pohybom. Nepokúšajte sa pumpovať rukami hore a dole, pretože by to iba narušilo puk a káva by sa premiešala s vodou a výsledkom by bola zle pripravená káva. Aj malé uvoľnenie páky počas extrakcie môže pokaziť prípravu. Najlepšie je teda neustále udržiavať rovnomerný tlak na páku.

Čas extrakcie. Trvá asi 5 sekúnd od zatlačenia ramien pokiaľ sa objavia prvé kvapky kávy na spodku koša. Približne ďalších 15 sekúnd trvá samotná extrakcia kávy.

Ukončenie extrakcie. Kávovar má kapacitu na to, aby urobil dvojlitú kávu – viac ako 50 - 60 g nápoja. Môžete sa však rozhodnúť kedykoľvek extrakciu ukončiť jednoduchým zastavením stlačenia ramien nadol a vybratím šálky. Káva sa v tomto okamihu prestane extrahovať. Aby ste predišli zbytočnému kvapkaniu o zlomok nadvihnite ramená, voda sa nasaje späť a tok sa zastaví.

Čistenie. Umiestnite pod chrliče náhradnú šálku alebo nádobu. Bude slúžiť na zachytenie zostatkovej vody ktorá zostala v portafiltri. Zdvihnite ramená a znova ich zatlačte nadol. Vytlačíte tak zostatkovú vodu v podobe slabej kávy. Proces opakujte aj druhý krát pokiaľ z portafiltra stále vyteká voda. Keď budete počuť a možno aj vidieť, ako cez kávu prechádza vzduch znamená to že všetka voda bola z puku kávy vytlačená.

Teraz môžete odstrániť portafilter. Znova zdvihnite ramená smerom hore a potom vyberte PF. Stále môže byť horúci, preto buďte opatrný. Po vybratí kovového krytu môžete vyraziť puk.

V tomto okamihu bude stále horúci, preto buď opatrne vyberte sitko filtra, alebo ho na chvíľu nechajte vychladnúť. Po odstránení screenu môžete teraz „vyraziť“ puk.

Starostlivosť a údržba

Kávovar Robot je nenáročný na údržbu, nakoľko časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s vodou sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Umývajte iba pod tečúcou vodou.

Z času na čas môžete použiť prostriedok na odvápnenie kávovarov do ktorého namočíte jednotlivé časti. Môžete tak urobiť s košom, kovovým krytom a chrličom. Postupujte podľa pokynov výrobcu daného prostriedku.

Nedávajte žiadne časti Robota do umývačky riadu!

Hlavné telo robota občas potrebuje len očistiť vlhkou a suchou handričkou.

Jedinou časťou stroja, ktorá by vyžadovala akékoľvek mazanie, je silikónové tesnenie. Na tento účel by ste mali používať lubrikant na báze silikónu.

Záruka

Na kávovar Cafelat Robot je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia kávovaru Robot na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.
Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolanými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu

Predajca a dovozca: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.

Výrobca: Cafelat Limited, vyrobené v Číne

Kávovar a príslušenstvo je možné zakúpiť v eshope www.ekokapsule.sk