

Cafelat

Cafelat Robot

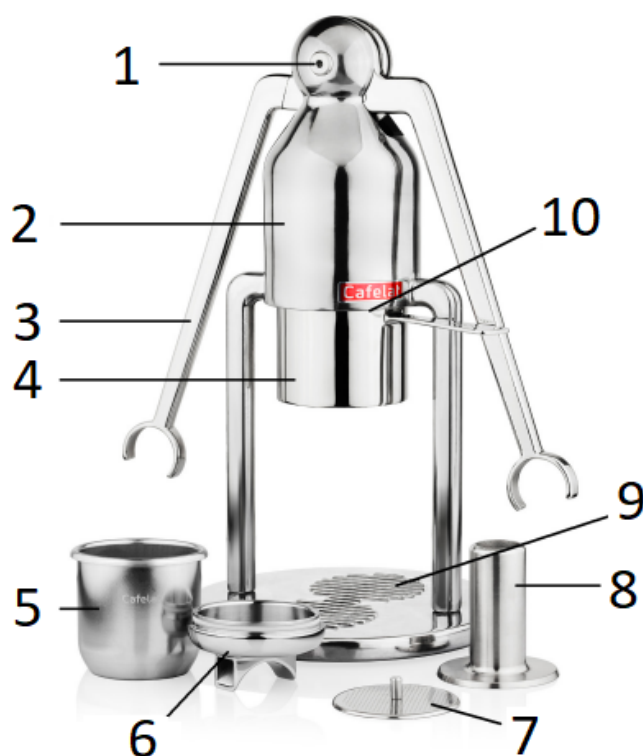
Instruções de utilização

Descrição do produto

A Robot utiliza o mesmo princípio de uma cafeteira com alavanca Classic, mas a força para acionar o pistão é fornecida mecanicamente pelo usuário. A Robot não possui caldeira ou outro elemento de aquecimento, mas ainda assim consegue fazer um expresso tão bom quanto o seu filtro de grande capacidade, que se transforma em uma câmara de infusão quando preenchido com água quente. Ao levantar ou abaixar os braços da alavanca, o pistão sobe ou desce para dentro do filtro. É importante encontrar uma mesa ou balcão estável para usar a máquina.

Conteúdo da embalagem:

- Corpo com braços e base
- 1 porta-filtro
- 1 Cesto profissional/de pressão
- 1 Tampão de aço inoxidável
- 1 disco de dispersão de aço inoxidável
- 1 almofada de silicone
- 1 colher medidora (fornecida somente com o cesto de pressão)
- Tampão de vedação do pistão e pastilha de Teflon (se você tiver a versão barista)
- 1 pacote de filtros de papel



1. Pino superior
2. Corpo principal
3. Braço de alavanca
4. Porta-filtro
5. Cesta
6. Bicos
7. Tela
8. Adulteração
9. Placa de base
10. Pistão (não mostrado) dentro do corpo principal

Para obter informações mais detalhadas sobre como aproveitar ao máximo sua máquina de café Cafelat Robot, incluindo dicas e perguntas frequentes, visite o site em:

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

Montagem do porta-filtro



A alça que segura o cesto do filtro e se encaixa no corpo principal é chamada de Portafilter (PF). Um dos avanços mais importantes no espresso nos últimos tempos foi a introdução do Portafilter sem fundo (BPF), ou seja, porta-filtros sem bico.

Na imagem, você pode ver o filtro de ar padrão na parte superior e o filtro de ar BPF na parte inferior. O filtro de ar BPF permite que o usuário tenha uma visão mais próxima do café saindo do filtro a caminho da xícara. Além de ter uma ótima aparência, ele também fornece um feedback instantâneo sobre o que está acontecendo dentro do filtro.

Benefícios do BPF:

- Quando você vê as primeiras gotas de café aparecerem no fundo, você pode dizer que a cápsula de café está totalmente preparada
- Você pode dizer se a extração é uniforme, ou seja, se o café sai da cesta uniformemente por toda a superfície ou apenas de um lado.
- Qualquer respingo através dos orifícios indicaria uma infusão ruim
- Melhor creme
- Possivelmente temperatura do café mais alta

A principal desvantagem de usar uma cafeteira tipo BPF é o fato de que apenas um café pode ser preparado por vez. Como somos grandes fãs da cafeteira tipo BPF, incluímos nosso sistema patenteado "tudo em um", o que significa que você pode usar a cafeteira como uma regular cafeteira tipo BPF ou como uma cafeteira tipo BPF. Os bicos podem ser fixados com um anel de silicone. Ao instalar o bico pela primeira vez no corpo da cafeteira tipo BPF, pode ser necessário usar um pouco de graxa de silicone ou água. O bico deve estar firmemente encaixado no corpo. Se estiver muito frouxo, limpe ou substitua o anel de silicone. O cesto simplesmente desliza para dentro da cafeteira tipo BPF. Não há clipe de mola para mantê-lo no lugar.

Inserindo e removendo o porta-filtro

Ao inserir ou remover o porta-filtro, os braços devem estar sempre levantados até a posição mais alta.



Ao inserir o porta-filtro, você deve primeiro levantá-lo e depois deslizá-lo para a direita. Se você tentar inseri-lo como faria em uma máquina regular, não será fácil.

Para se familiarizar com a fixação do Portafilter ao corpo principal, você pode praticar sem a cesta acoplada.

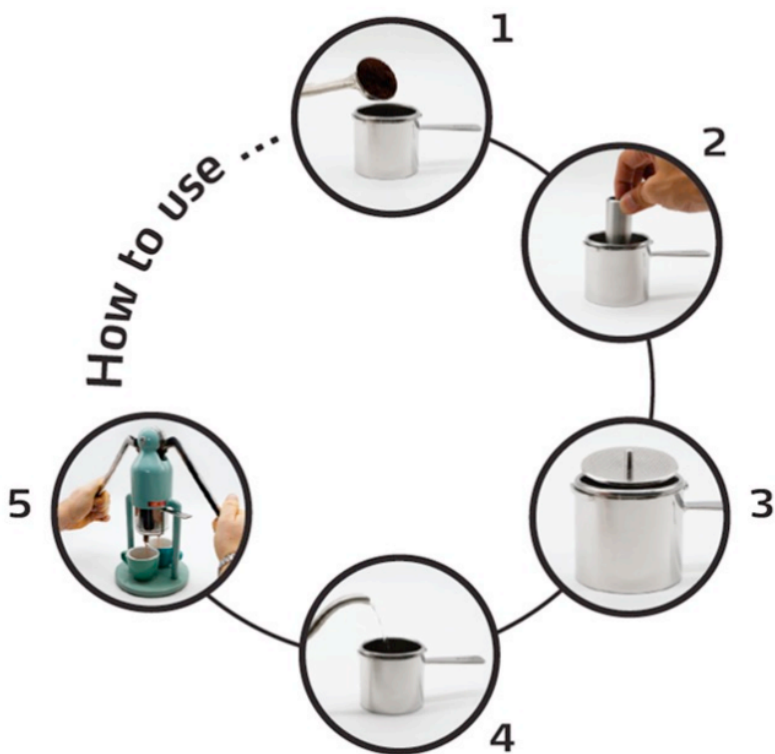
Para remover o porta-filtro, gire-o para a esquerda. Em seguida, pressione a extremidade da alça e puxe para baixo em um leve ângulo. Isso removerá o Portafilter e a cesta.





Se você simplesmente girar a manivela para a esquerda e abaixe o Portafilter há um bom chance de a cesta ficar presa no pistão. Por isso aconselhamos a gorjeta o método handle acima.

Instruções de uso



1. Adicione café moído à cesta. Aproximadamente 10g-21g
2. Nivele o café e compacte-o usando o compactador
3. Pressione a tela firmemente sobre o café, certificando-se de que esteja plana
4. Adicione água logo após ferver e encha até 5-8 mm abaixo da borda da cesta
5. Insira o Portafilter na máquina e empurre os braços da alavanca para baixo lenta e firmemente

Filtros de papel podem ser usados em vez da tela de metal



Adicione o café à cesta. A dose mínima é provavelmente em torno de 10g, a dose máxima é em algum lugar cerca de 21g. Você pode experimentar com a dose máxima, mas é importante não dosar menos de 10g com a tela metálica caso contrário, ele não ficará encaixado corretamente e poderá ser danificado. Inferior doses podem ser tentadas com o papel de filtro em vez do tela metálica. Comece com uma dose média de cerca de 14 g e aumente a partir daí.

Aperte o café. Usando o Tamper fornecido, achate e comprimir os grãos de café. Não precisa enlouquecer muito com esta etapa, basta um toque firme com a ponta dos dedos – as alavancas são muito tolerantes a socos.

Adicione a tela. A tela é colocada firmemente na cama de café compactado. Você DEVE usar a tela ao preparar o café, caso contrário, quando você adicionar a água, você só fará um grande bagunça lamacenta.

Adicione a água quente. Comece sua aventura adicionando água da chaleira recém-fervida. Quando atinge o aço inoxidável cesto de filtro perderá imediatamente cerca de 3-4 graus C de temperatura, isso o colocará na área certa para fazer café.

É importante não encher demais a cesta com água. Você deve deixar cerca de 5 a 8 mm de espaço entre a parte superior da água e a borda da cesta. Se estiver mais cheia, você notará vazamento de água quando você coloca o PF no lugar.

Também é importante não encher demais a cesta. O ar comprime enquanto a água não, se você tiver um grande vazão cheio de ar, a pressão da alavanca parecerá um pouco esponjoso e não lhe dará um bom feedback sobre a pressão que você está extraíndo.



Extração. Mova cuidadosamente o PF para o máquina e travá-la no lugar. Para fazer isso, você terá que levantar os braços de alavanca para levantar o pistão. Os braços devem ser levantados completamente para o topo para travar corretamente o PF.

O PF deve ser inserido no lado esquerdo. Levante o Portafilter e mova-o completamente para a direita o máximo que puder.

Você terá dificuldade em inserir o Portafilter se você tente travá-lo à direita ANTES de levantá-lo primeiro. Da mesma forma, você terá dificuldade para inseri-lo se os braços não estiverem totalmente levantados.

Agora abaixe lentamente os braços e você sentirá alguma resistência à medida que a água encontra o café. Esse encontro inicial do café com a água é chamado de pré-infusão. É quando a água penetra no café e o faz inchar.

A pré-infusão geralmente é feita com uma pressão muito menor do que durante a infusão completa extração.

Pressione os braços da alavanca para baixo com firmeza e em um único movimento. Não tente bombear os braços para cima e para baixo, pois isso só vai atrapalhar o disco, a tela e o água. Isso fará uma grande bagunça e o café ficará muito ruim. Na verdade, até soltar as alavancas por um pequeno período arruinará o tiro. Portanto, é melhor manter um pressão firme e uniforme nas alavancas o tempo todo. Uma pressão decrescente é aceitável, mas Sem interrupções repentinas. A experimentação é a chave.



Tempo de extração. Como você está começando, eu diria que você precisa de pelo menos 5 segundos a partir do momento em que as alavancas descem e você vê o café aparecer no fundo do cesto e um mínimo de 15 segundos de café saindo do cesto quando você empurra as alavancas para baixo.

Finalizando o tiro. A cafeteira tem capacidade para fazer um café duplo completo dose de bem mais de 50-60g de bebida. No entanto, você pode escolher terminar o tiro a qualquer momento, simplesmente parando de pressionar as alavancas para baixo e removendo sua xícara. O café irá parar de extrair neste ponto – uma dica para evitar qualquer gotejamento é levantar as alavancas uma fração e ela sugará a água de volta e interromper o fluxo.

Limpeza. Neste ponto, você deve colocar um copo ou recipiente extra sob o bicos – isso coletará a água/café restante no PF. Se você simplesmente remova o PF neste ponto você ficará com uma bagunça lamacenta, o que queremos o que vemos é um bolo de café duro e fácil de descartar.

Com o seu copo ou recipiente extra sob os bicos, levante as alavancas e empurre para baixo novamente, isso irá expressar a água restante da cesta no forma de um café fraco (é por isso que não “bombeamos” os braços). Você pode ter que repetir isso uma segunda vez, pois você notará o quão esponjoso e macio o as pressões agora são (é por isso que não gostamos de um grande vazão de ar acima do água). Você saberá quando toda a água tiver sido forçada através do café quando você pode ouvir, e possivelmente ver, uma lufada de ar passando pelo café.

Agora você pode remover o PF. Levante as alavancas para cima novamente e remova o PF. Ele ainda estará quente neste ponto, então remova o filtro com cuidado tela ou deixe esfriar por alguns instantes. Com a tela removida, você pode agora "derrube" o disco.

Cuidados e manutenção

A cafeteira Robot é fácil de manter, pois as peças que entram em contato com a água são feitas de aço inoxidável. Lave somente em água corrente.

De vez em quando, você pode usar um descalcificador próprio para cafeteira para molhar as peças individuais. Você pode fazer isso com o cesto, a tampa de metal e o bico. Siga as instruções do fabricante do descalcificador.

Não coloque nenhuma peça do Robot na máquina de lavar louça!

O corpo principal do Robot só precisa ser limpo ocasionalmente com um pano úmido e seco.

A única parte da máquina que precisa de lubrificação é a vedação de silicone. Para isso, você deve usar um lubrificante à base de silicone.

Garantia e como utilizar o produto

Os produtos beneficiam do período de garantia legal padrão. Esta garantia é intransmissível e não é possível qualquer compensação financeira em dinheiro. A garantia não cobre produtos que tenham sido utilizados de forma diferente da especificada nestas instruções de utilização.

A garantia também não cobre:

- Danos resultantes de utilização inadequada, negligência nos cuidados ou qualquer outra utilização para fins não mencionados neste manual.
- Danos na aparência externa, danos causados por corrosão ou desgaste gradual.

Quaisquer intervenções ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas implicam a anulação da garantia do produto.

Vendedor e importador: NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.