

**Cafelat**

# **Cafelat Robot**

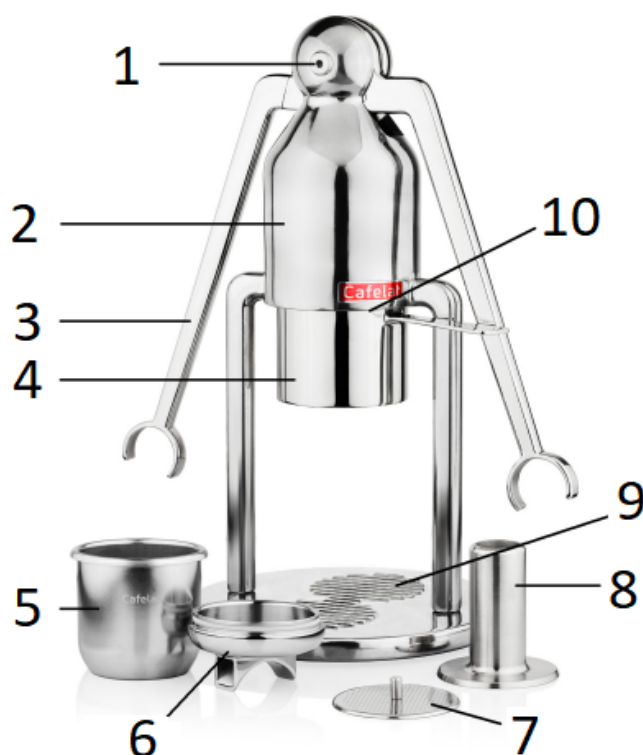
Bruksanvisning

## Produktbeskrivning

Robot använder samma princip som en Classic-kaffebryggare med spak, men kraften för att driva kolven tillhandahålls mekaniskt av användaren. Robot har ingen kokare eller annat värmeelement, men den kan fortfarande göra lika god espresso tack vare sin överdimensionerade filterkorg, som blir en bryggkammare när den fylls med varmt vatten. Genom att höja eller sänka spakarmarna höjs eller sänks kolven ner i filterkorgen. Det är viktigt att hitta ett stabilt bord eller en bänk som du kommer att använda maskinen på.

Paketinnehåll:

- Kropp med armar och bas
- 1 portafilter
- 1 professionell/tryckkorg
- 1 bromsok i rostfritt stål
- 1 spridningsskiva i rostfritt stål
- 1 silikondyna
- 1 måttsked (medföljer endast tryckkorg)
- Kolvplugg och teflonplatta (om du har barista-versionen)
- 1 förpackning pappersfilter



1. Övre stiftet
2. Huvuddel
3. Hävstång
4. Portafilter
5. Korg
6. Pipar
7. Skärm
8. Manipulera
9. Bottenplatta
10. Kolv (visas ej inuti huvuddelen)

För mer detaljerad information om hur du får ut det mesta av din Cafelat Robot kaffemaskin, inklusive tips och vanliga frågor, besök webbplatsen på:

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

## Montering av portafiltret



Handtaget som håller filterkorgen och passar in i huvuddelen kallas Portafilter (PF). En av de viktigaste utvecklingarna inom espresso på senare tid har varit introduktionen av den bottenlösa Portafilter (BPF), dvs. portafilter utan pip.

På bilden kan du se standardfilteret ovanpå och filteret under. Filteret låter användaren få en närbild av kaffet som kommer ut ur korgen på väg till koppen. Det ser inte bara bra ut, utan ger dig också omedelbar feedback på vad som händer inuti filterkorgen.

### **BPF-fördelar:**

- När du ser de första kaffedropparna synas på botten kan du se att kaffekapseln är färdigbryggd
- Du kan se om du har en jämn extraktion – dvs. om kaffet lämnar korgen jämnt över hela ytan eller bara på ena sidan.
- Allt stänk genom hålen tyder på en dålig brygning
- Bättre crema
- Möjligen högre kaffetemperatur

Den största nackdelen med att använda en BPF är att bara en kaffe kan bryggas åt gången. Eftersom vi är så stora förtalare för att använda en BPF har vi inkluderat vårt patenterade "allt-i-ett"-system, vilket innebär att du kan använda PF:n antingen som en regular PF eller en BPF. Pipen kan fästas med en silikonring. När du först installerar pipen i PF:n kan du behöva använda lite silikonfett eller lite vatten. Pipen ska sitta ordentligt i kroppen. Om den är för lös, rengör eller byt ut silikonringen. Korgen glider helt enkelt in i PF:n. Det finns ingen fjäderklämma som håller den på plats.

### **Sätta i och ta bort portafiltret**

När portafiltret sätts i eller tar bort det måste armarna alltid lyftas upp till det högsta läget.



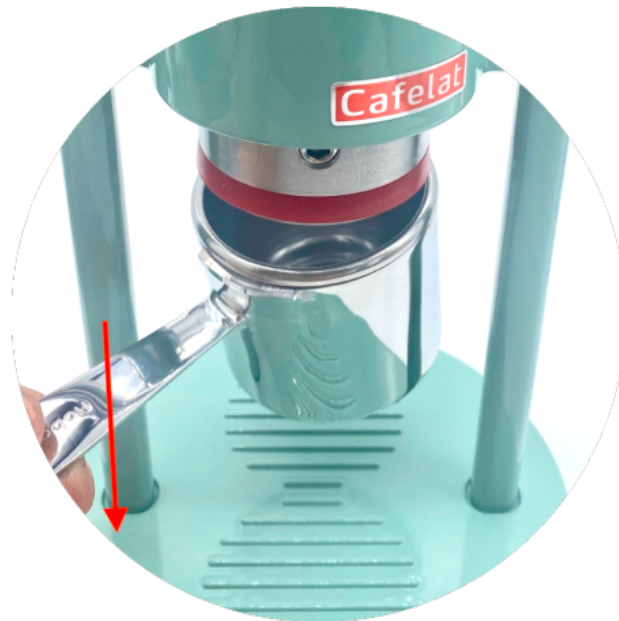
När du sätter i portafiltret måste du först lyfta upp det och sedan skjuta det åt höger.

Om du försöker infoga den som du skulle göra på en regular-maskin, kommer det inte att vara lätt.

För att bekanta dig med att fästa Portafilter på huvudkroppen kan du öva utan att korgen är fäst.

För att ta bort portafiltret, vrid det åt vänster. Tryck sedan på änden av handtaget och dra det nedåt i en liten vinkel.

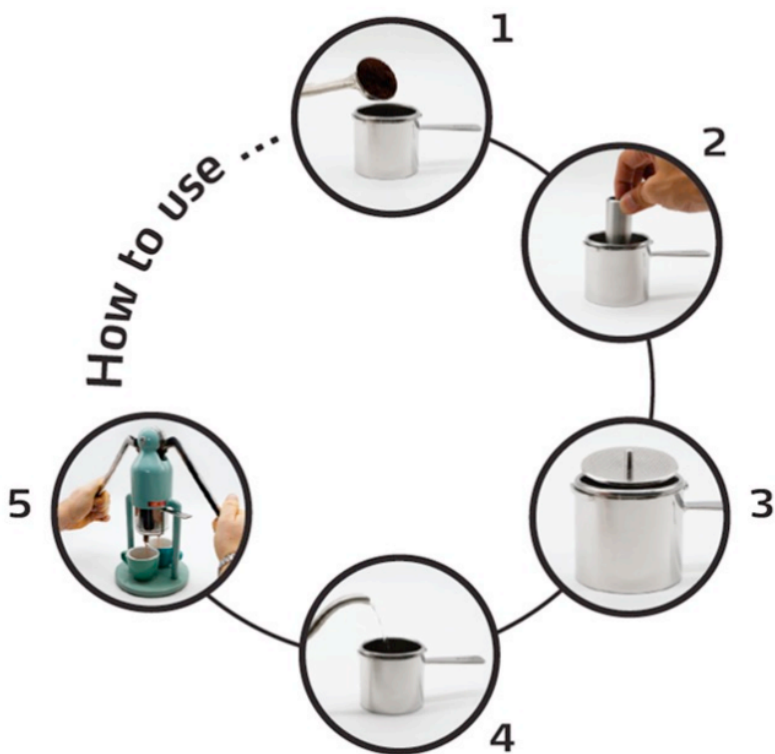
Detta kommer att ta bort både Portafilter och varukorgen.





Om du bara vrider handtaget åt vänster och sänk Portafilter det finns en bra risker att korgen fastnar i kolv. Så av denna anledning rekommenderar vi dricks handtagsmetoden ovan.

## Bruksanvisning



1. Tillsätt malet kaffe i korgen. Cirka 10–21 g
2. Jämna ut kaffet och pressa det med hjälp av stampen.
3. Tryck ordentligt på skärmen ovanpå kaffet och se till att den är platt
4. Tillsätt vatten som precis har kokat och fyll upp till 5–8 mm under korgens kant
5. Sätt in Portafilter i maskinen och tryck hävarmarna långsamt och stadigt nedåt.

## Pappersfilter kan användas istället för metallnätet



Lägg kaffet i korgen. Minsta dos är förmodligen runt 10 g, den maximala dosen är någonstans runt 21 g. Du kan experimentera med maximal dos men det är viktigt att inte dosera mindre än 10 g med metallnätet

annars kommer den inte att sitta ordentligt och kan skadas.

doser kan försökas med filterpappret istället för metallskärm.

Börja med en medelstor dos på cirka 14 g och arbeta dig vidare därifrån.

Pressa kaffet. Använd den medföljande Tamper plattan och komprimera kaffemalningen. Du behöver inte gå för långt

med det här steget räcker det med en ordentlig fingertoppstampning – hävstänger är mycket förlåtande för tamping.

Lägg till skärmen. Skärmen är stadigt placerad på bädden av stampat kaffe. Du **MÅSTE** använda silen när du brygger, annars blir det bara en stor mängd vatten när du tillsätter slaskig röra.

Tillsätt det varma vattnet. Börja ditt äventyr genom att tillsätta vatten. från vattenkokaren precis innan den kokar. När den träffar det rostfria stålet filterkorgen kommer den omedelbart att förlora cirka 3-4 grader C temperatur, detta kommer att placera dig i rätt område för att göra kaffe.

Det är viktigt att inte överfylla korgen med vatten. Du måste lämna cirka 5–8 mm mellanrum mellan vattenytan och korgens kant. Om den är fylld högre kommer du att märka vattenläckage när du sätter PF på plats.

Det är också viktigt att inte fylla korgen för lite. Luft komprimeras medan vatten gör det inte, om du har ett stort tomrum fullt av luft kommer spaktrycket att kännas lite svampig och inte ge dig bra feedback på trycket du extraherar.



**Extraktion.** Flytta försiktigt PF till maskinen och lås den på plats. För att göra det behöver du måste lyfta hävarmarna för att höja kolven. Armarna måste vara upplyfta helt uppåt för att låsa PF korrekt. PF-enheten ska sättas in på vänster sida. Lyft upp Portafilter och flytta den sedan helt så långt det går åt höger. Du kommer att ha svårt att infoga Portafilter om du försök att låsa den till höger INNAN du har lyft upp den först. Likaså du kommer att ha svårt att föra in den om armarna inte är helt uppe. Sänk nu långsamt armarna och du kommer att känna ett visst motstånd när vattnet möter kaffet. Detta första möte mellan kaffe och vatten kallas förinfusion, det är när vatten tränger igenom kaffet och får det att svälla. Förinfusion görs vanligtvis vid ett mycket lägre tryck än under full infusion. extraktion.

Tryck hävarmarna nedåt ordentligt i en rörelse. Försök inte pumpa armarna upp och ner, eftersom detta bara kommer att störa pucken, skärmen och vatten. Det kommer att resultera i en stor röra och ge väldigt dåligt kaffe. Faktum är att även att släppa spakarna en liten bit kommer att förstöra ett skott. Så det är bäst att hålla en ett jämnt och fast tryck på spakarna hela tiden. Ett avtagande tryck är okej, men inga plötsliga starter och stopp. Experiment är nyckeln.



Extraktionstid. När du börjar skulle jag säga att du behöver minst 5 sekunder från det att spakarna sänks och du ser kaffe visas på botten av korgen, och minst 15 sekunder av faktiskt kaffe som rinner från korgen när du trycker ned spakarna.

**Avslutar shot.** Kaffebryggaren har kapacitet att göra en hel dubbel kopp kaffe. en shot på långt över 50-60 g dryck. Du kan dock välja att avsluta skottet när som helst genom att helt enkelt sluta trycka ner spakarna och ta bort koppen. Kaffet kommer att sluta extraheras vid det här laget – ett tips till För att förhindra dropp är det att lyfta spakarna en aning så suger det tillbaka vattnet. och stoppa flödet.

**Rengöring.** Vid det här laget bör du placera en extra kopp eller behållare under pipar – detta samlar upp vattnet/kaffet som finns kvar i PF-behållaren. Om du helt enkelt skulle Ta bort PF vid det här laget så blir det en slaskig röra, det är vad vi vill ha. att se är en fin hård kaffekaka som är lätt att göra sig av med.

Med din extra kopp eller behållare under piparna, lyft spakarna och tryck ner dem igen, detta kommer att trycka ut det återstående vattnet från korgen i form av lite svagt kaffe (vilket är anledningen till att vi inte "pumpar" armarna). Du kanske du måste upprepa detta en andra gång, eftersom du kommer att märka hur svampig och mjuk trycket är nu (vilket är anledningen till att vi inte gillar ett stort lufthållrum ovanför (vatten). Du kommer att veta när allt vatten har pressats genom kaffet. när du kan höra, och eventuellt se, ett sus av luft som passerar genom kaffe.

Nu kan du ta bort PF:n. Lyft spakarna uppåt igen och ta sedan bort den. PF. Det kommer fortfarande att vara varmt vid det här laget så ta antingen försiktigt bort filtret skärmen eller låt den svalna en stund. När skärmen är borttagen kan du nu "slå ut" pucken.

## Skötsel och underhåll

Kaffebryggaren Robot är lätt att underhålla, eftersom de delar som kommer i kontakt med vatten är tillverkade av rostfritt stål. Diska endast under rinnande vatten.

Ibland kan du använda avkalkningsmedel för kaffebryggaren för att blötlägga de enskilda delarna. Du kan göra detta med korgen, metallloket och pipen. Följ tillverkarens anvisningar.

Lägg inte några delar av Robot i diskmaskinen!

Huvuddelen av Robot behöver bara rengöras då och då med en fuktig och torr trasa.

Den enda delen av maskinen som skulle behöva smörjas är silikontätningen. För detta ändamål bör du använda ett silikonbaserat smörjmedel.

## **Garanti och hur produkten används**

Produkterna omfattas av den lagstadgade standardgarantiperioden. Denna garanti är inte överlåtbar och ekonomisk ersättning i kontanter är inte möjlig. Garantin gäller inte produkter som har använts på annat sätt än vad som anges i denna bruksanvisning.

Garantin omfattar inte heller:

- Skador till följd av felaktig användning, försummelse av skötsel eller annan användning för ändamål som inte nämns i denna manual.
- Skador på det yttre utseendet, skador orsakade av korrosion eller gradvis slitage.

Ingrepp eller reparationer utförda av obehöriga personer leder till att produktgarantin upphör att gälla.

**Säljare och importör:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.