

# Cafelat

Használati utasítás

**Cafelat Robot** kézi kávéfőző

## Termék leírása

---

A robot azonos elven működik, mint a klasszikus karos kávéfőző, de a dugattyú meghajtását a felhasználó mechanikusan biztosítja. A robotnak nincs semmilyen melegítő teste, ennek ellenére a szűrőkosárnak köszönhetően ugyanolyan jó eszpresszót készít, mivel a forró vízzel való feltöltés után az főzőkamrává változik. A karok mozgatásával a dugattyú fel ill. lemegy a szűrőkosárba. Fontos stabil asztalt vagy pultot keresni, amelyen a gépet használni fogja.

### Csomag tartalma:

- Robot teste a karokkal és alappal
- 1 porta szűrő
- 1 Profi/ Nyomókosár
- 1 rozsdamentes acél tamper
- 1 diszperz rozsdamentes acéllemez
- 1 szilikon alátét
- 1 adagoló (csak a nyomókosárral együtt)
- Dugattyú dugasza és teflon alátét (Barista változat)
- 1 csomag papír szűrő



Részletesebb információk a Cafelat Robot használatáról, valamint tippek és gyakori kérdések a köv. oldalon találhatóak:

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

### **Porta szűrő beállítása**



A szűrő kosarat tartó fogantyú a fő testbe illeszkedik és portaszűrőnek nevezik (PF). Az eszpresszó területének egyik legfontosabb fejlesztése az alj nélküli portaszűrők bevezetése (BPF), azaz vízköpő nélküli portaszűrők.

A képen lenn standard PF, fenn pedig BPF látható. A BPF a felhasználónak lehetővé teszi a kosárból kiérkező kávé megtekintését. Nemcsak nagyszerűen néz ki, hanem azonnali visszajelzés is arról, hogy mi történik a szűrő kosár belsejében.

### **BPF előnyei:**

- Ha az alsó részen megjelennek a kávé első cseppjei, elmondható, hogy a kávé teljesen kilúgozódott
- Megtudhatja, hogy egyforma e az extrakció- ha a kávé a teljes felületen vagy az egyik oldalon egyformán elhagyja a kosarat
- A nyíláson keresztüli fecskendezés rossz előkészítést jelentene
- Jobb krém
- Kávé lehetséges nagyobb hőmérséklete

A BPF használatának hátránya, hogy egyszerre csak egy kávé készíthető. Mivel nagy kedvelői vagyunk a BPF használatának, ezért belefoglaltuk a szabadalmaztatott „minden egyben” rendszert, ami azt jelenti, hogy a PF szokványos vagy BPF-ként is használható. A vízköpőt szilikon gyűrűvel lehet csatlakoztatni. Első telepítéskor a vízköpő PF testébe való integrációjakor szilikon kenőanyagot vagy kevés vizet kell használni. A vízköpőt a testben szorosan be kell húzni. Ha túl laza, tisztítsa ki vagy cserélje ki a szilikon gyűrűt. A kosár egyszerűen a PF-be egyszerűen helyezhető be. Nincs ott semmilyen rugalmas kapocs, ami egy helyen tartaná.

## Portaszűrő ki és behelyezése



A portaszűrő ki ill. behelyezésekor a karokat mindig a legmagasabb pozícióba kell emelni.

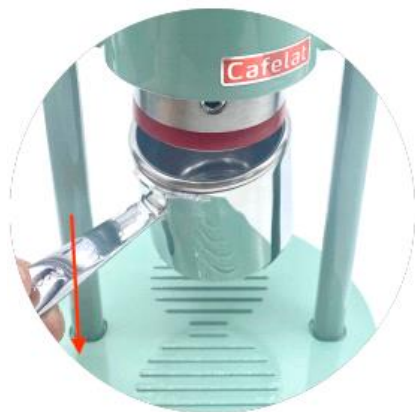
A portaszűrő behelyezésekor először fel kell emelni, majd jobbra kell eltolni.

Ha hagyományos gép szerint készül behelyezni, nem lesz könnyű dolga.

A portaszűrő gép fő részébe való biztosítását a feltett kosár nélkül is kipróbálhatja.

A portaszűrőt balra való fordítással távolítja el. Ezután nyomja meg a fogantyút és enyhe szögben húzza lefelé.

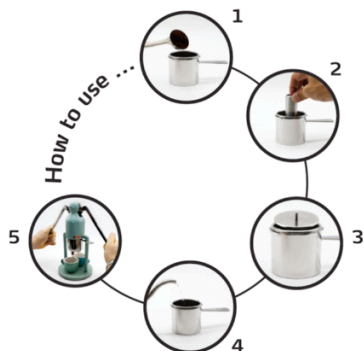
Így kiveszi a portaszűrőt és a kosarat is.



Ha a fogantyút balra fordítja és lehajtja a portaszűrőt, nagy az esélye, hogy a kosár ráragad a dugattyúra.

Ebből az okból kifolyólag ajánlott a fogantyú kibillentésének fent említett módja.

## Használat



1. Az őrölt kávént öntse a kosárba. Kb. 10g -21g.
2. A kávént egyengetse el és a tamper segítségével nyomja le.
3. Szilárdan nyomja le a tetőt és győződjön meg, hogy egyenletes.
4. Forró vízzel töltsé meg közvetlenül a perem alatt (5-8 mm perem alatt)
5. A portaszűrőt helyezze a kávéfőző testébe és a karokat egyformán nyomja lefelé.



**A kávént helyezze a kosárba.** A minimális adag 10g, maximális kb. 21g. Kísérletezhet maximális adaggal is, de fontos, hogy az adag ne legyen kevesebb, mint 10g. A fém borítás nem fog rajta jól ülni és megsérülhet. A kisebb adagok esetében a fémszűrő helyett szűrőpapírt lehet kipróbálni. Ajánlott közepes, kb. 14g adaggal kezdeni.

**Nyomja le a kávént.** A mellékelt tamperrel nyomja le az őrölt kávént. Nem kell nagy nyomást kifejteni. A tamperrel való finom nyomás elegendő.

**Helyezze rá a fedelet.** A lenyomott kávé tetejére helyezze rá a fém fedelet. A kávé készítésekor mindig másképp használja a fedelet, egyébként a kávé forró vízzel való leöntésekor összekeveredik és zavaros lesz.

**Adjon hozzá forró vizet.** Forrázza le a forró vízzel. A víz a fém fedéllel való érintkezéskor 3-4 °C lehűl. Így ideális hőmérsékletet ér el a kávé készítéséhez. A víz szintje és a kosár pereme között 5-8 mm szabad helyet kell hagyni. Ha több hely van benne, a PF helyére való elhelyezéskor ellenőrizze a víz szivárgását. Kevés víz esetén légrés keletkezik, ami szintén nem jó.

**Extrahció.** Óvatosan tolja el és biztosítsa a portaszűrőt. Ennél a folyamatnál fel kell emelni a karokat, hogy a testben felemelkedjen a dugattyú. A kezeket teljesen fel kell emelni, hogy a PF-t helyesen lehessen rögzíteni. Behelyezéskor a PF-nek bal oldalon kellene lennie. Emelje fel a portaszűrőt, majd tolja el teljesen jobbra.

Ezután lassan engedje le a karokat. A víz és kávé találkozásakor bizonyos ellenállást fog érezni a Ez az előextrahció. Sokkal alacsonyabb nyomáson megy végbe, mint az extrahció.

A karokat ezután egy mozdulattal nyomja le. Ne próbálja fel és lefelé pumpálni, mivel ez megzavarná a korongot és a kávé vízzel keveredne, ami a rossz kávé eredményez. A kar kis kilazítása is elronthatja a készítést. Ideális egyforma nyomást fejteni ki a karra.

**Extrakció ideje.** A karok lenyomásától számított kb. 5 másodperc, amíg a kosár alján megjelennek az első kávécseppek. További 15 másodperc a kávé extrakciója.

**Extrakció befejezése.** A kávéfőző kapacitása elegendő ahhoz, hogy dupla kávé készítsen – több mint 50 - 60 g italt. A karok lefelé történő nyomásával bármikor megállíthatja az extrakciót. A kávé extrakciója ebben a pillanatban leáll. Hogy megelőzze a felesleges csepegést, emelje fel a karokat, a víz visszaszívódik és az áramlás megáll.

**Tisztítás.** A vízköpők alá helyezzen egy poharat vagy csészét, ami a portaszűrőben levő fennmaradó víz felfogására fog szolgálni. Emelje fel a karokat, majd újra nyomja le őket. Így kinyomja a gyenge kávé formájú maradék vizet. A folyamatot még egyszer ismétlje meg, amíg a portaszűrőből víz folyik ki. Hallani és lehet látni fogja, hogy levegő megy át a kávé keresztül, és az összes víz kinyomódik a korongból.

Most eltávolíthatja a portaszűrőt. Ismét emelje fel a karokat, majd vegye ki a PF-t, ami még mindig forró lehet, ezért legyen óvatos. A fém fedél kivétele után kiütheti a korongot.

## Garancia

A Cafelat Robotra a törvény által előírt standard garancia vonatkozik. A garancia nem vonatkozik azokra a termékekre, amelyek az utasításban eltérő módon voltak használva.

A garancia nem vonatkozik:

- A Robot nem megfelelő használatából, karbantartás elhanyagolásából vagy egyéb felhasználásból adódó károkra.
- Külső rész sérülése, korrózió vagy fokozatos elhasználódás okozta sérülés.

Jogtalan személyek általi bármilyen beavatkozás vagy javítás a termékre vonatkozó garancia elvesztését okozza.

*Kereskedő és importőr: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.*

*Gyártó: © Intact Idea, gyártás helye Kína*

A kávéfőzőt és kellékeit a [www.ekokapszula.hu](http://www.ekokapszula.hu) honlapon lehet megvásárolni.