

Cafelat

Cafelat Robot

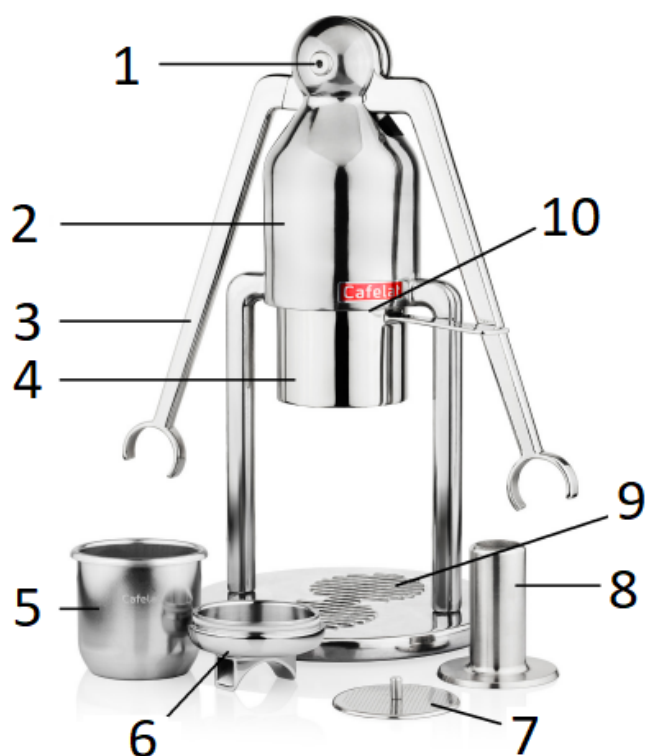
Instrucciones de uso

Descripción del Producto

La Robot utiliza el mismo principio que una cafetera de palanca Classic, pero el usuario proporciona mecánicamente la potencia para accionar el pistón. La Robot no tiene caldera ni ningún otro elemento calefactor, pero aun así puede preparar un espresso igual de bueno gracias a su gran cesta de filtro, que se convierte en una cámara de infusión al llenarse de agua caliente. Al subir o bajar los brazos de palanca, el pistón sube o baja hasta la cesta de filtro. Es importante encontrar una mesa o mostrador estable donde utilizar la máquina.

Contenido del paquete:

- Cuerpo con brazos y base
- 1 portafiltro
- 1 cesta profesional/de presión
- 1 pistón de acero inoxidable
- 1 disco de dispersión de acero inoxidable
- 1 almohadilla de silicona
- 1 cuchara medidora (solo se suministra con la cesta de presión)
- Tapón de obturación del pistón y almohadilla de teflón (si tiene la versión barista)
- 1 paquete de filtros de papel



1. Pin superior
2. Cuerpo principal
3. Brazo de palanca
4. Portafiltro
5. Cesta
6. Caños
7. Pantalla
8. Manosear
9. Placa base
10. Pistón (no se muestra dentro del cuerpo principal)

Para obtener información más detallada sobre cómo aprovechar al máximo su máquina de café Cafelat Robot, incluidos consejos y preguntas frecuentes, visite el sitio web en:

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

Montaje del portafiltro



El asa que sujeta el portafiltros y se integra en el cuerpo principal se llama Portafilter (PF). Uno de los avances más importantes en el espresso en los últimos tiempos ha sido la introducción de los portafiltros sin fondo (BPF), es decir, sin pico vertedor.

En la imagen se puede ver el filtro de café estándar en la parte superior y el filtro de café en la inferior. El filtro de café permite ver de cerca el café que sale del filtro hacia la taza. No solo tiene un aspecto excelente, sino que también proporciona información instantánea sobre lo que ocurre dentro del filtro.

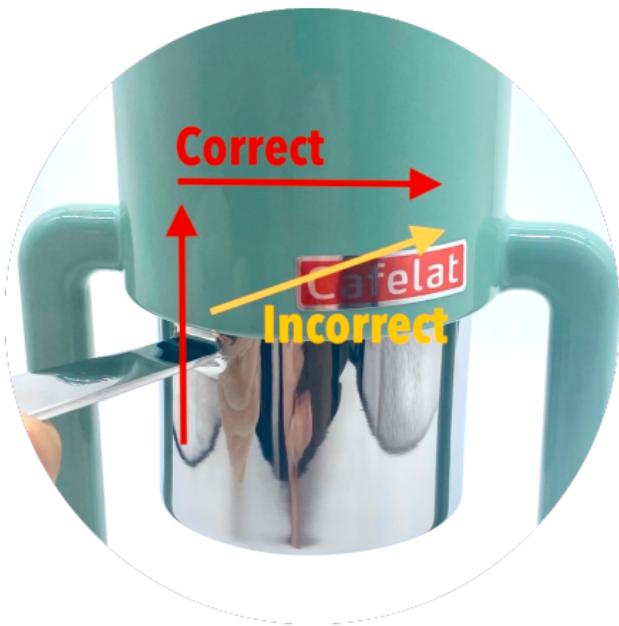
Beneficios del BPF:

- Cuando veas que aparecen las primeras gotas de café en el fondo, podrás saber que la cápsula de café está completamente preparada.
- Puede saber si tiene una extracción uniforme, es decir, si el café sale de la canasta de manera uniforme por toda la superficie o solo por un lado.
- Cualquier salpicadura a través de los agujeros indicaría una mala preparación.
- Mejor crema
- Posiblemente temperatura del café más alta

La principal desventaja de usar una BPF es que solo se puede preparar un café a la vez. Como somos tan partidarios de usar una BPF, hemos incluido nuestro sistema patentado "todo en uno", lo que significa que puede usar la PF como regular PF o como BPF. Las boquillas se fijan mediante un anillo de silicona. Al instalar la boquilla por primera vez en el cuerpo de la PF, es posible que necesite usar grasa de silicona o un poco de agua. La boquilla debe estar firmemente asentada en el cuerpo. Si está demasiado suelta, limpie o cambie el anillo de silicona. La canasta simplemente se desliza dentro de la PF. No tiene clip de resorte para sujetarla.

Inserción y extracción del portafiltro

Al insertar o extraer el portafiltro, los brazos deben levantarse siempre hasta la posición más alta.



Al insertar el portafiltro, primero debes levantarlo y luego deslizarlo hacia la derecha.

Si intentas insertarlo como lo harías en una máquina regular, no será fácil.

Para familiarizarse con la forma de asegurar el Portafilter al cuerpo principal, puede practicar sin la canasta colocada.

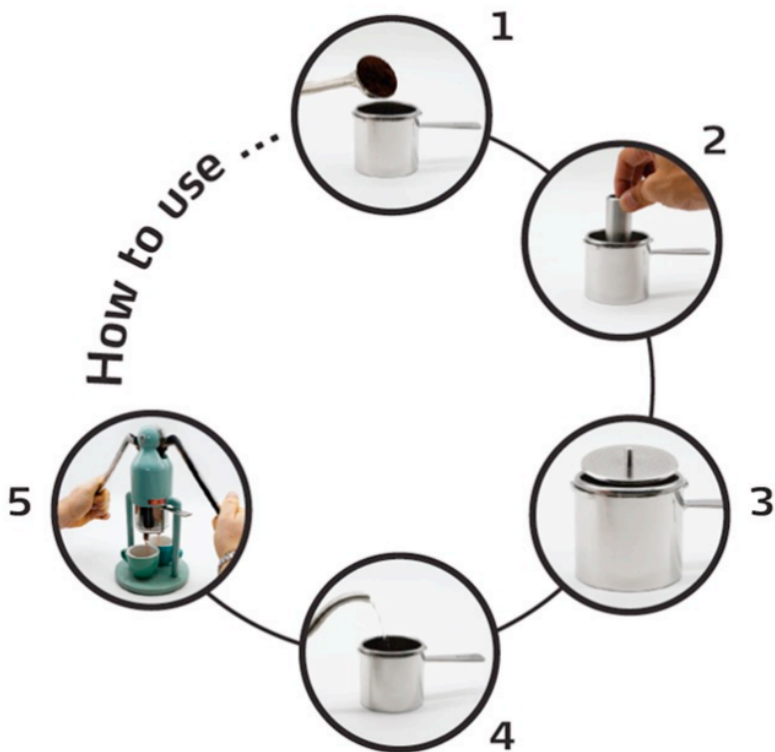
Para retirar el portafiltro, gírelo hacia la izquierda. Luego, presione el extremo del mango y tire hacia abajo ligeramente inclinado. Esto eliminará tanto el Portafilter como la cesta.





Si simplemente gira la manija hacia la izquierda y Baja el Portafilter hay una buena posibilidad de que la canasta se quede pegada a la pistón. Por eso es que recomendamos dar propina. El método de manejo anterior.

Instrucciones de uso



1. Añade café molido a la cesta. Aprox. 10-21 g
2. Nivele el café y apisonélo usando el apisonador.
3. Presione la pantalla firmemente sobre el café asegurándose de que esté plana.
4. Agregue agua justo antes de que hierva y llene hasta 5-8 mm por debajo del borde de la canasta.
5. Inserte el Portafilter en la máquina y empuje los brazos de palanca hacia abajo lenta y constantemente.

Se pueden utilizar filtros de papel en lugar de la pantalla metálica.



Añade el café a la cesta. La dosis mínima es Probablemente alrededor de 10 g, la dosis máxima está en algún lugar

Alrededor de 21 g. Puedes experimentar con la dosis máxima, pero es

Importante no dosificar menos de 10g con la pantalla metálica

De lo contrario, no se asentará correctamente y podría dañarse. Bajar

Se pueden intentar dosis con el papel de filtro en lugar del

pantalla de metal.

Comience con una dosis media de alrededor de 14 g y avance a partir de ahí.

Apisona el café. Utilizando el Tamper suministrado, aplana y

Comprime el café molido. No es necesario que te excedas.

Con este paso, todo lo que se requiere es presionar firmemente con la punta de los dedos.

Las palancas son muy tolerantes al apisonamiento.

Añade la pantalla. La pantalla está firmemente colocada sobre la base de Café prensado. Debe usar el filtro al preparar el café.

De lo contrario, cuando agregues el agua, solo harás una gran cantidad.

desastre fangoso

Añade el agua caliente. Comienza tu aventura añadiendo agua de la tetera justo antes de hervir. Cuando toca el acero inoxidable La cesta del filtro perderá inmediatamente alrededor de 3-4 grados C de temperatura, esto te colocará en el área correcta para tomar café.

Es importante no llenar demasiado la cesta con agua. Debes Deje alrededor de 5-8 mm de espacio entre la parte superior del agua y el borde de la cesta. Si se llena más, notarás Fuga de agua al colocar el PF en su lugar.

También es importante no llenar demasiado la cesta. El aire se comprime mientras que el agua no, si tiene un gran vacío lleno de aire la presión de la palanca se sentirá un poco esponjoso y no le dará una buena respuesta sobre la presión que está extrayendo.



Extracción. Mueva con cuidado el PF hacia el máquina y bloquearla en su lugar. Para ello,

Tendrá que levantar los brazos de palanca para levantar el pistón. Los brazos deben estar completamente levantados.

hacia arriba para bloquear correctamente el PF.

El PF debe insertarse en el lado izquierdo. Levante el Portafilter y luego muévelo completamente.

camino hacia la derecha hasta donde llegue.

Tendrás dificultades para insertar el Portafilter si

Intente bloquearlo a la derecha ANTES de levantarlo primero. Del mismo modo,

Será difícil insertarlo si los brazos no están completamente levantados.

Ahora baje lentamente los brazos y sentirá algo de resistencia a medida que el agua

Se encuentra con el café. Este encuentro inicial del café y el agua se llama preinfusión, y es cuando el agua penetra el café y provoca su expansión.

La preinfusión se realiza generalmente a una presión mucho más baja que durante la infusión completa.

extracción.

Presione los brazos de palanca hacia abajo con firmeza y en un solo movimiento. No intente bombear. los brazos hacia arriba y hacia abajo, ya que esto solo perturbará el disco, la pantalla y el agua. Se producirá un gran desastre y el café será muy malo. De hecho, incluso Soltar las palancas un poco arruinará la toma. Por eso es mejor mantener un Mantenga una presión firme y uniforme sobre las palancas en todo momento. Una presión decreciente está bien, pero Sin arranques ni paradas repentinas. La experimentación es la clave.



Tiempo de extracción. Para empezar, diría que necesitas al menos 5 segundos desde que bajan las palancas y ves el café. aparecen en la parte inferior de la cesta y un mínimo de 15 segundos de café real fluyendo desde la cesta cuando estás empujando las palancas hacia abajo.

Terminando el trago. La cafetera tiene capacidad para preparar un café doble completo. Tomar una cantidad de más de 50-60 g de bebida. Sin embargo, puede optar por terminarla. el disparo en cualquier momento simplemente dejando de presionar las palancas hacia abajo y retirar la taza. El café dejará de extraerse en este punto: un consejo para Para evitar goteos, levantar las palancas un poco y absorberán el agua. y detener el flujo.

Limpieza. En este punto, debe colocar una taza o recipiente de repuesto debajo del Boquillas: esto recogerá el agua o el café que quede en el filtro. Si simplemente... Retire el PF en este punto y quedará un desastre fangoso, lo que queremos es... Lo que se puede ver es un bonito pastel de café duro y fácil de desechar.

Con su taza o recipiente adicional debajo de los picos, levante las palancas y empuje Bájelos nuevamente, esto exprimirá el agua restante de la canasta en el en forma de un café suave (por eso no “bombeamos” los brazos). Es posible que tengas que repetir esto una segunda vez, ya que notarás lo esponjoso y suave que queda. Las presiones actuales son (por eso no nos gusta que haya un gran vacío de aire por encima del agua). Sabrás cuando toda el agua haya pasado por el café. Cuando puedes oír, y posiblemente ver, un silbido de aire pasar a través de la café.

Ahora puedes retirar el PF. Levanta las palancas hasta arriba y luego retíralas.
El filtro de partículas. Todavía estará caliente en este punto, así que retire el filtro con cuidado.
pantalla o déjela enfriar unos instantes. Con la pantalla retirada, puede
Ahora “golpea” el disco.

Cuidado y mantenimiento

La cafetera Robot es fácil de mantener, ya que las piezas en contacto con el agua son de acero inoxidable. Lávela solo con agua corriente.

De vez en cuando, puede usar un descalcificador para cafeteras para remojar las piezas individuales. Puede hacerlo con la cesta, la tapa metálica y la boquilla. Siga las instrucciones del fabricante del descalcificador. ¡No coloque ninguna pieza del Robot en el lavavajillas!

El cuerpo principal del Robot solo necesita limpiarse ocasionalmente con un paño húmedo y seco.

La única parte de la máquina que requiere lubricación es la junta de silicona. Para ello, utilice un lubricante a base de silicona.

Garantía y cómo utilizar el producto

Los productos cuentan con el periodo de garantía legal estándar. Esta garantía no es transferible y no es posible la compensación económica en efectivo. La garantía no cubre los productos que hayan sido utilizados de forma distinta a la especificada en este manual de instrucciones.

La garantía tampoco cubre:

- Daños derivados de un uso inadecuado, falta de cuidado o cualquier otro uso para fines no mencionados en este manual.
- Daños en la apariencia externa, daños causados por corrosión o desgaste gradual.

Cualquier intervención o reparación realizada por personas no autorizadas conlleva la anulación de la garantía del producto.

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