

**Cafelat**

# **Cafelat Robot**

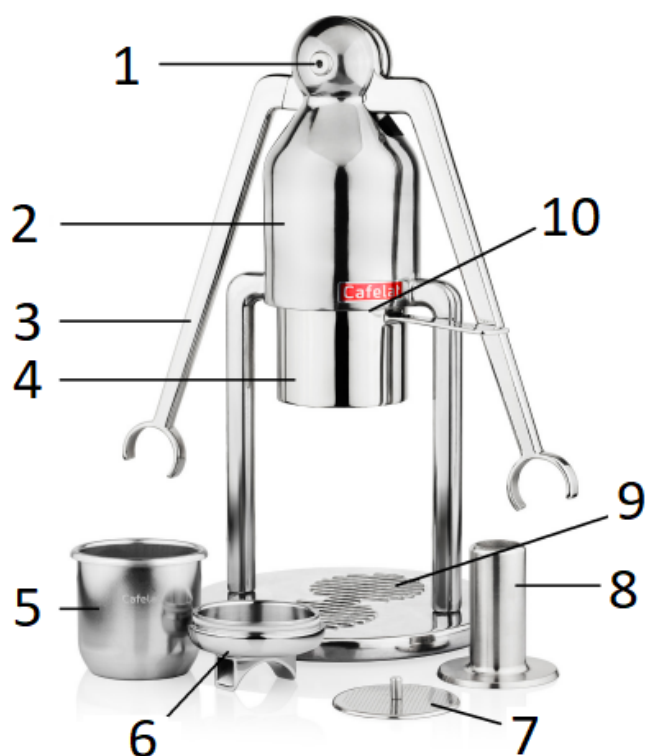
Gebruiksaanwijzing

## Productbeschrijving

De Robot maakt gebruik van hetzelfde principe als een Classic koffiezetapparaat met hendel, maar de kracht om de zuiger aan te drijven wordt mechanisch door de gebruiker geleverd. De Robot heeft geen boiler of ander verwarmingselement, maar kan toch net zo'n goede espresso zetten dankzij de extra grote filtermand, die een zetkamer wordt wanneer deze met heet water wordt gevuld. Door de hendelarmen omhoog of omlaag te bewegen, wordt de zuiger in de filtermand gebracht of neergelaten. Het is belangrijk om een stabiele tafel of aanrecht te vinden waarop u het apparaat gaat gebruiken.

Inhoud van het pakket:

- Lichaam met armen en basis
- 1 filterhouder
- 1 Professionele/Drukkorf
- 1 RVS-stamper
- 1 RVS dispersieschijf
- 1 Siliconen pad
- 1 Maatlepel (alleen meegeleverd met drukkorf)
- Zuigerafsluitplug en teflonpad (als u de barista-versie hebt)
- 1 pakje papieren filters



1. Bovenste pin
2. Hoofdgedeelte
3. Hefboomarm
4. Portafilter
5. Mand
6. Tuiten
7. Scherm
8. Knoeien
9. Bodemplaat
10. Zuiger (niet afgebeeld) in het hoofdlichaam

Voor meer gedetailleerde informatie over hoe u het maximale uit uw Cafelat Robot koffiezetapparaat kunt halen, inclusief tips en veelgestelde vragen, kunt u terecht op de website:

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

## Het monteren van het filterdrager



De handgreep die het filtermandje vasthoudt en in het hoofdedeelte past, wordt de Portafilter (PF) genoemd. Een van de belangrijkste ontwikkelingen op espressogebied de laatste tijd is de introductie van de bodemloze Portafilter (BPF), oftewel portafilters zonder tuit.

Op de foto zie je de standaard filterhouder bovenaan en de filterhouder onderaan. De filterhouder geeft de gebruiker een close-up beeld van de koffie die uit het filtermandje komt en onderweg is naar het kopje. Het ziet er niet alleen geweldig uit, maar geeft je ook direct feedback over wat er in het filtermandje gebeurt.

### **BPF-voordelen:**

- Wanneer je de eerste druppels koffie op de bodem ziet verschijnen, kun je zien dat de koffiecup volledig is gezet
- U kunt zien of u een gelijkmatige extractie heeft - dat wil zeggen of de koffie gelijkmatig over het hele oppervlak uit het filtermandje stroomt of slechts aan één kant
- Als er door de gaten gespetterd wordt, duidt dat op een slechte brouwsel.
- Betere crema
- Mogelijk hogere koffietemperatuur

Het grootste nadeel van een BPF is dat er maar één kopje koffie tegelijk gezet kan worden. Omdat we zo'n grote fan zijn van een BPF, hebben we ons gepatenteerde "alles-in-één" systeem toegevoegd. Dit betekent dat u de PF als regular PF of als BPF kunt gebruiken. De tuiten kunnen worden bevestigd met een siliconen ring. Wanneer u de tuit voor het eerst in de PF-behuizing plaatst, moet u mogelijk wat siliconenvet of een beetje water gebruiken. De tuit moet stevig in de behuizing zitten. Als deze te los zit, reinig of vervang dan de siliconen ring. Het filtermandje schuift eenvoudig in de PF. Er is geen veerklem om het op zijn plaats te houden.

## Het portafilter plaatsen en verwijderen

Bij het plaatsen of verwijderen van de filterdrager moeten de armen altijd in de hoogste stand worden getild.



Wanneer u de filterhouder plaatst, moet u deze eerst omhoog tillen en vervolgens naar rechts schuiven.

Als je het probeert in te voeren zoals je dat op een regular-machine zou doen, zal dat niet eenvoudig zijn.

Om vertrouwd te raken met het bevestigen van de Portafilter aan het hoofdgedeelte, kunt u oefenen zonder dat de mand eraan vastzit.

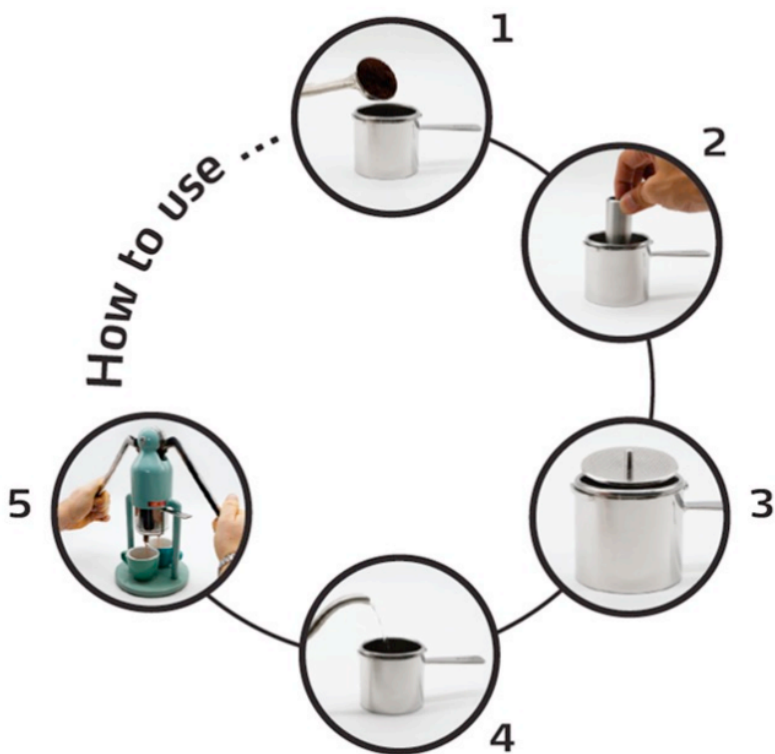
Om het filter te verwijderen, draait u het naar links. Druk vervolgens op het uiteinde van de handgreep en trek het lichtjes schuin naar beneden. Hiermee worden zowel de Portafilter als het mandje verwijderd.





Als u de hendel eenvoudig naar links draait en laat de Portafilter zakken, er is een goede kans dat de mand aan de zuiger. Om deze reden adviseren wij om fooi te geven de bovenstaande handvatmethode.

## Gebruiksaanwijzing



1. Voeg gemalen koffie toe aan het mandje. Ongeveer 10-21 g
2. Maak de koffie glad en stamp de koffie aan met de tamper
3. Druk het scherm stevig op de koffie en zorg ervoor dat het plat ligt
4. Voeg water toe dat net van de kook af is en vul het mandje tot 5-8 mm onder de rand
5. Plaats de Portafilter in de machine en duw de hefboomarmen langzaam en gelijkmatig naar beneden

In plaats van het metalen scherm kunnen ook papieren filters worden gebruikt



Voeg de koffie toe aan het mandje. De minimale dosering is waarschijnlijk rond de 10 g, de maximale dosis ligt ergens ongeveer 21 g. U kunt experimenteren met de maximale dosis, maar het is belangrijk om niet minder dan 10 g te doseren met het metalen scherm anders zit het niet goed en kan het beschadigd raken.

doses kunnen worden geprobeerd met het filterpapier in plaats van de metalen scherm.

Begin met een gemiddelde dosis van ongeveer 14 gram en bouw het daarmee op.

Stamp de koffie aan. Gebruik de meegeleverde Tamper om de koffie plat te maken en

Druk de koffiedik aan. Je hoeft niet te gek te doen.

bij deze stap is een stevige vingertop-aanstamping voldoende –

hendels zijn zeer vergevingsgezind bij het aanstampen.

Voeg het scherm toe. Het scherm wordt stevig op de bodem van de machine geplaatst.

aangestampde koffie. U MOET het scherm gebruiken tijdens het zetten,

anders krijg je een grote klont als je het water toevoegt

modderige bende.

Voeg het hete water toe. Begin je avontuur door water toe te voegen. van de waterkoker die net van het kookpunt is. Wanneer het de roestvrijstalen filtermand verliest onmiddellijk ongeveer 3-4 graden Celsius temperatuur, dit brengt je in de juiste omgeving om koffie.

Het is belangrijk om de mand niet te vol met water te doen. laat ongeveer 5-8 mm ruimte tussen de bovenkant van het water en de rand van de mand. Als deze hoger gevuld is, zul je merken lekkage van water wanneer u de PF plaatst.

Het is ook belangrijk om de mand niet te vol te doen. Lucht comprimeert, terwijl water doet dat niet, als je een grote leegte vol lucht hebt, zal de hendeldruk een beetje aanvoelen sponsachtig en geven u geen goede feedback over de druk die u uitoefent.





**Extractie.** Verplaats de PF voorzichtig naar de machine en vergrendel deze. Om dit te doen, zal de hefboomarmen moeten optillen om de zuiger. De armen moeten helemaal omhoog worden gebracht naar boven om de PF correct te vergrendelen. De PF moet aan de linkerkant worden ingebracht. Til de Portafilter omhoog en verplaats hem vervolgens helemaal helemaal naar rechts, zo ver als je kunt. Het zal lastig zijn om de Portafilter in te voegen als je Probeer het rechts vast te zetten VOORDAT je het eerst omhoog tilt. Op dezelfde manier zal het lastig zijn om het in te brengen als de armen niet volledig omhoog zijn. Laat nu langzaam de armen zakken en je zult enige weerstand voelen als het water ontmoet de koffie. Deze eerste ontmoeting van de koffie met het water wordt pre-infusie genoemd. Het is wanneer water door de koffie dringt en deze laat opzwellen. Pre-infusie wordt meestal gedaan bij een veel lagere druk dan tijdens volledige infusie. extractie.

Druk de hefboomarmen stevig en in één beweging naar beneden. Probeer niet te pompen. de armen omhoog en omlaag, omdat dit alleen maar de puck, het scherm en de water. Het zal resulteren in een grote bende en zeer slechte koffie. Sterker nog, zelfs Als je de hendels maar een klein beetje loslaat, verpest je een schot. Het is dus het beste om een Zorg te allen tijde voor een stevige, gelijkmatige druk op de hendels. Een afnemende druk is prima, maar Geen plotselinge starts en stops. Experimenteren is de sleutel.



Extractietijd. Omdat je net begint, zou ik zeggen dat je minstens 5 seconden nodig hebt vanaf het moment dat de hendels naar beneden gaan en je koffie ziet. Er verschijnt koffie op de bodem van het mandje en er stroomt minimaal 15 seconden lang daadwerkelijk koffie uit het mandje als u de hendels naar beneden duwt.

**Het einde van de opname.** Het koffiezetapparaat heeft de capaciteit om een volle dubbele kop koffie te zetten.

shot van ruim 50-60 gram drank. U kunt er ook voor kiezen om te eindigen.

het schot op elk gewenst moment door simpelweg te stoppen met het naar beneden drukken van de hendels en

Haal je kopje eruit. De koffie stopt op dit punt met trekken – een tip om om druppels te voorkomen, moet je de hendels een fractie optillen en dan zuigt het water terug en de stroom stoppen.

**Reiniging.** Op dit punt moet u een reservebeker of -bakje onder de Uitloop – hiermee wordt het water/de koffie opgevangen die in de PF achterblijft. Als u simpelweg Verwijder de PF op dit punt, je blijft achter met een modderige puinhoop, wat we willen wat je ziet is een lekkere harde koffiekoek die je makkelijk weg kunt gooien.

Met uw extra kopje of bakje onder de tuiten, tilt u de hendels op en duwt u ze weer naar beneden, dit zal het resterende water uit de mand in de vorm van wat slappe koffie (daarom "pompen" we de armen niet).

het kan zijn dat u dit een tweede keer moet herhalen, omdat u zult merken hoe sponsachtig en zacht de de druk is nu (daarom houden we niet van een grote luchtbel boven de water). Je weet wanneer al het water door de koffie is geperst wanneer je een sissende luchtstroom door de lucht kunt horen en mogelijk ook kunt zien koffie.

Nu kunt u de PF verwijderen. Til de hendels weer omhoog en verwijder ze. de PF. Het zal op dit punt nog steeds heet zijn, dus verwijder voorzichtig het filter scherm of laat het een paar minuten afkoelen. Met het scherm verwijderd kunt u sla nu de puck 'uit'.

## Verzorging en onderhoud

Het Robot koffiezetapparaat is eenvoudig te onderhouden, omdat de onderdelen die in contact komen met water van roestvrij staal zijn. Was het apparaat alleen af onder stromend water.

U kunt de afzonderlijke onderdelen zo nu en dan laten weken met een ontkalkingsmiddel voor koffiezetapparaten. Dit kunt u doen met het filtermandje, de metalen afdekking en de tuit. Volg de instructies van de fabrikant van het ontkalkingsmiddel.

Doe geen onderdelen van de Robot in de vaatwasser!

Het hoofdgedeelte van de Robot hoeft slechts af en toe schoongemaakt te worden met een vochtige en droge doek.

Het enige onderdeel van de machine dat gesmeerd moet worden, is de siliconenafdichting. Gebruik hiervoor een glijmiddel op siliconebasis.

## Garantie en gebruik van het product

Op de producten wordt de standaard wettelijke garantieperiode verleend. Deze garantie is niet overdraagbaar en compensatie in contanten is niet mogelijk. De garantie is niet van toepassing op producten die anders zijn gebruikt dan aangegeven in deze gebruiksaanwijzing.

De garantie is eveneens niet van toepassing op:

Schade als gevolg van onjuist gebruik, verwaarlozing van onderhoud of enig ander gebruik voor doeleinden die niet in deze handleiding worden vermeld.

- Schade aan het uiterlijk, schade veroorzaakt door corrosie of geleidelijke slijtage.
- Eventuele ingrepen of reparaties door onbevoegde personen leiden tot het vervallen van de productgarantie.

**Verkoper en importeur:** NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, IČO: 50590502.