



Bedienungsanleitung der manuellen
Kaffeemaschine

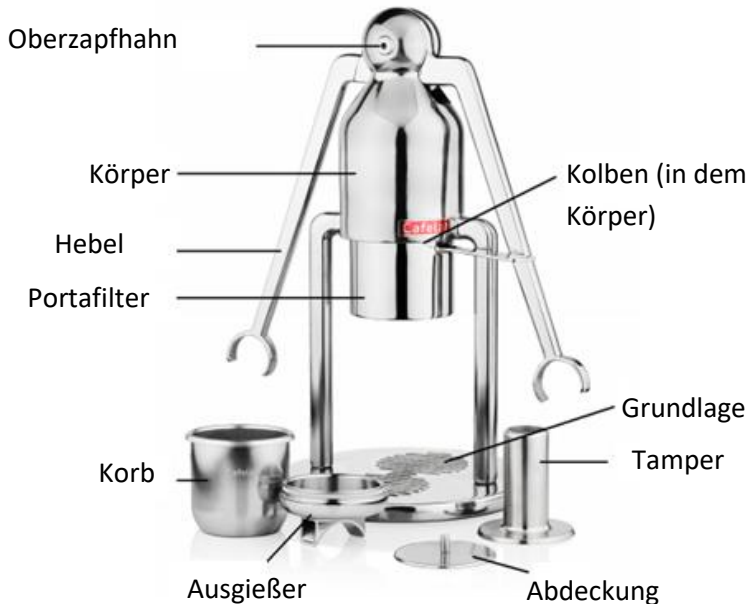
Cafelat Robot

Produktbeschreibung

Die Maschine benutzt das gleiche Prinzip wie die klassische Hebelkaffeemaschine, aber ihre Kraft auf den Kolben ist von dem mechanischen Benutzer geleistet. Die Maschine hat keinen Boiler oder andere Heizkörper, trotzdem kann sie genauso guten Espresso vorbereiten dank ihres großen Filterkorb, der nach dem Zugeben von heißem Wasser zu einer Kochkammer wird. Durch das Bewegen der Hebel kommt der Kolben nach oben oder in den Filterkorb rein. Es ist wichtig einen stabilen Tisch zu finden, auf dem Sie die Maschine benutzen.

Packungsinhalt:

- Maschinenkörper mit den Hebeln und Basis
- 1 Portafilter
- 1 Professioneller/Druckkorb
- 1 Tamper aus rostfreiem Stahl
- 1 Dispersdisk aus rostfreiem Stahl
- 1 Silikonunterlage
- 1 Messlöffel (geliefert nur mit dem Druckkorb)
- Kolbenstopfen und Teflonunterlage (bei Version Barista)
- 1 Packung Papierfilter



Detaillierte Informationen dazu, wie man die Kaffeemaschine Cafelat Robot am besten ausnutzt, einschließlich Tipps und FAQ, finden Sie auf:

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

Zusammenstellung des Portafilters



Der Griff, der den Filterkorb hält, heißt Portafilter (PF). Eine der wichtigsten Innovationen im Bereich von Espresso war in der letzten Zeit die Einführung der Portafilter ohne Boden (bottomless portafilter BPF), d.h. Portafilter ohne Ausgießer.

Auf dem Bild sehen Sie einen Standard-PF oben und BPF unten. BPF ermöglicht dem Benutzer eine detaillierte Sicht des Kaffees zu bekommen auf seinem Weg von dem Korb in die Tasse. Es sieht toll aus und gibt Ihnen auch ein sofortiges Feedback dazu, was in dem Filterkorb los ist.

Vorteile des BPFs:

- Wenn Sie auf der unteren Seite die ersten Tröpfchen Kaffee sehen, können Sie sagen, dass die Kaffeebohne komplett aufgegossen.
- Sie können erfahren, ob Sie eine gleichmäßige Extraktion haben – d.h. ob der Kaffee den Korb gleichmäßig auf der ganzen Fläche oder nur auf einer Seite verlässt
- Spritzen durch die Löcher bedeutet falsche Vorbereitung
- Besseres Crema
- Mögliche höhere Kaffeetemperatur

Der Hauptnachteil der Nutzung von BPF ist die Tatsache, dass man gleichzeitig nur einen Kaffee vorbereiten kann. Weil wir große Fans von BPF sind, haben wir unser Patentsystem „alles in 1“ eingeschlossen, was heißt, dass man den PF entweder als gewöhnlichen PF oder als BPF benutzen kann. Den Ausgießer kann man durch einen Silikonring anheften. Bei der ersten Installation des Ausgießers in den Körper des PFs kann ein Silikon-Gleitmittel oder ein bisschen Wasser nötig sein. Der Ausgießer sollte in dem Körper fest befestigt sein. Falls er zu locker ist, reinigen oder wechseln Sie den Silikonring. Den Korb legt man einfach in den PF rein. Es gibt dort keine Feder, die ihn auf dem Platz halten würde.

Einlegen oder Rausnehmen des Portafilters

Beim Einlegen oder Rausnehmen des Portafilters müssen die Griffe immer in der obersten Position sein.



Beim Einlegen des Portafilters müssen Sie ihn zuerst heben und dann nach rechts verschieben. Wenn Sie versuchen ihn wie auf einer gewöhnlichen Maschine einzulegen, wird es nicht einfach sein. Damit Sie sich mit der Versicherung des Portafilters in dein Hauptteil des Körpers informieren möchten, können Sie ohne den Korb üben.

Den Portafilter entfernen Sie durch Drehen nach links. Anschließend drücken Sie das Ende des Griffs und Portafilters und ziehen Sie unter kleinem Winkel nach unten.

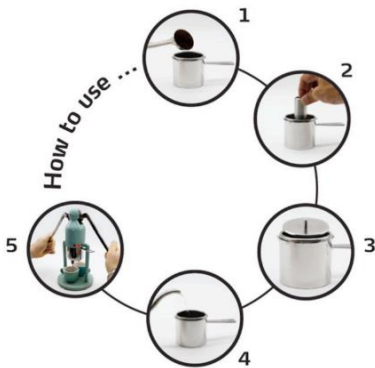
So entfernen Sie den Portafilter auch mit dem Korb.



Wenn Sie einfach den Griff nach links drehen und den Portafilter neigen, es gibt eine große Chance, dass sich der Korb auf den Kolben zuklebt.

Aus diesem Grund empfehlen wir also die oben beschriebene Methode des Tippens des Griffs.

Bedienungsanleitung



1. Geben Sie gemahlene Kaffee in den Korb zu. Ungefähr 10g -21g.
2. Glätten und drücken Sie ihn mit dem Tamper.
3. Drücken Sie den Deckel fest, stellen Sie sicher, dass er gerade ist.
4. Füllen Sie es mit Kochwasser bis zu unter den Rand (5-8 mm unter dem Rand)
5. Legen Sie den Portafilter in den Körper der Kaffeemaschine und drücken Sie gleichmäßig die Hebel nach unten.



Geben Sie Kaffee in den Korb zu. Die Minstdosis ist 10g, maximal ca 21g. Sie können mit der maximalen Dosis experimentieren, aber es ist wichtig, dass die Kaffeedosis nicht niedriger als 10g ist. Die Metallabdeckung sitzt nicht gut und es kann zu ihrer Beschädigung kommen. Niedrigere Dosen kann man mithilfe des Filterpapiers statt Metallsieb ausprobieren. Wir empfehlen mit einer Mitteldosis von 14g anzufangen.

Drücken Sie den Kaffee ein. Mit dem gelieferten Tamper machen Sie den gemahlene Kaffee gerade. Sie müssen keinen großen Druck benutzen. Ein sanftes Eindringen mit dem Tamper reicht.

Platzieren Sie die Abdeckung. Platzieren Sie die Metallabdeckung fest auf den eingedruckten Kaffee. Bei der Kaffeevorbereitung benutzen Sie immer den Deckel, sonst mischt sich der Kaffee nach der Zugabe von heißem Wasser.

Geben Sie heißes Wasser zu. Gießen Sie frisch gekochtes Wasser zu. Das Wasser kühlt sich beim Kontakt mit der Metallabdeckung um 3-4°C ab. So erreichen Sie eine ideale Temperatur für die Kaffeevorbereitung. Es ist wichtig, dass Sie den Korb mit dem Wasser nicht überfüllen. Zwischen dem Wasser und dem Rand des Korbes müssen Sie ca 5-8 mm frei lassen. Sonst fließt das Wasser nach der Montage des PFs raus. Bei zu wenig Wasser entwickelt sich eine Luftlücke, was das Ergebnis auch verschlechtern kann.

Extraktion. Verschieben und versichern Sie sorgfältig den Portafilter auf seinem Platz. Dafür müssen Sie die Hebel heben, damit sich der Kolben im Körper hebt. Die Hebel müssen ganz oben sein, damit man den PF richtig fixieren kann. PF sollte beim Reinschieben links sein. Heben Sie den PF nach oben und verschieben Sie ihn ganz rechts.

Anschließend drücken Sie die Hebel nach unten. Sie fühlen bestimmtem Widerstand beim Kontakt zwischen Wasser und Kaffee. Dieser Prozess heißt Vorextraktion. Sie verläuft bei einem viel niedrigerem Druck als die eigentliche Extraktion.

Die Hebel drücken Sie dann stark und in einer Bewegung. Versuchen Sie nicht zu pumpen, weil dies die Kaffeebohnen stört und der Kaffee würde sich mit dem Wasser mischen und das Ergebnis wäre ein schlecht vorbereiteter Kaffee. Auch eine schwache Freilassung der Hebel während der Extraktion kann die Vorbereitung zerstören. Am besten ist also, einen gleichmäßigen Druck auf die Hebel zu entwickeln.

Extraktionszeit. Es dauert ca 5 Sekunden von dem Drucken der Hebel bis sich der erste Tropfen Kaffee auf dem Korbboden zeigen. Die eigentliche Extraktion dauert dann weitere 15 Sekunden.

Beenden der Extraktion. Die Kaffeemaschine hat die Kapazität für doppelten Kaffee – mehr als 50-60g. Sie können die Extraktion aber immer beenden durch einfaches Beenden der Druckentwicklung auf die Hebel nach unten und Rausnehmen der Tasse. Der Kaffee wird in diesem Moment nicht mehr extrahiert. Damit Sie überlässige Tropfen vermeiden, heben Sie die Hebel ein bisschen nach oben, das Wasser wird wieder absorbiert und der Fluss stoppt.

Reinigung. Platzieren Sie unter Ausgießer eine Ersatztasse oder Behälter. Sie dient zum Fangen des restlichen Wassers vom dem Portafilter. Heben Sie die Hebel nach oben und drücken Sie wieder nach unten. Wiederholen Sie dies falls das Wasser weiter fließt. Wenn Sie hören oder sehen, dass die Luft durch den Kaffee geht, heißt es, dass alles Wasser ausgedrückt wurde.

Jetzt können Sie den Portafilter entfernen. Heben Sie wieder die Hebel und dann nehmen Sie den PF raus. Er kann noch heiß sein, deshalb seien Sie vorsichtig. Nach der Entfernung der Abdeckung können Sie die Kaffeebohnen entfernen.

In diesem Moment ist er noch heiß, deshalb nehmen Sie entweder das Sieb vorsichtig raus oder Sie lassen ihn sich abkühlen. Nach der Entfernung des Screens können Sie die Kaffeebohnen entfernen.

Pflege und Wartung

Die Kaffeemaschine Robot ist einfach für die Wartung, indem die Teile, die im Kontakt mit Wasser sind aus rostfreiem Stahl hergestellt sind. Spülen Sie sie nur mit fließendem Wasser.

Ab und zu können Sie einen Entkalker für den Korb, Metallabdeckung und Ausgießer benutzen. Gehen Sie nach den Vorschriften des Entkalkers vor.

Stellen Sie keine Teile des Robots in den Geschirrspüler!

Der Hauptkörper der Maschine braucht nur Reinigung mit einem nassen und trockenen Tuch.

Der einzige Teil, der Gleitmittel braucht, ist die Silikonabdichtung. Dafür sollten Sie ein Silikongleitmittel benutzen.

Garantie

Auf die Kaffeemaschine Cafelat Robot wird eine gesetzliche Standardgewährleistungszeit geleistet. Die Garantie bezieht sich auf keine Produkte, die anders benutzt wurden, als wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Genauso bezieht sie sich nicht auf:

- Beschädigung aufgrund einer ungeeigneten Nutzung, Nachlässigkeit bei der Pflege oder einer anderen Nutzung der Kaffeemaschine Cafelat Robot zu Zwecken, die in dieser Anleitung nicht bestimmt sind.
- Beschädigungen des Aussehens, Beschädigungen verursacht durch Rost oder graduelle Abnutzung.

Alle Eingriffe oder Reparaturen durch unbefugte Personen führen zur Kündigung der Produktgarantie.

Verkäufer und Lieferant: NajTrade sro, Húskova 31, 04023 Košice, Id.Nr.: 50590502.

Hersteller: Cafelat Limited, hergestellt in China

Die Kaffeemaschine und Zubehör können Sie im Online-Shop
www.ekokapsule.sk kaufen