

**Cafelat**

Mode d'emploi des machines à café manuelles

**Cafelat Robot**

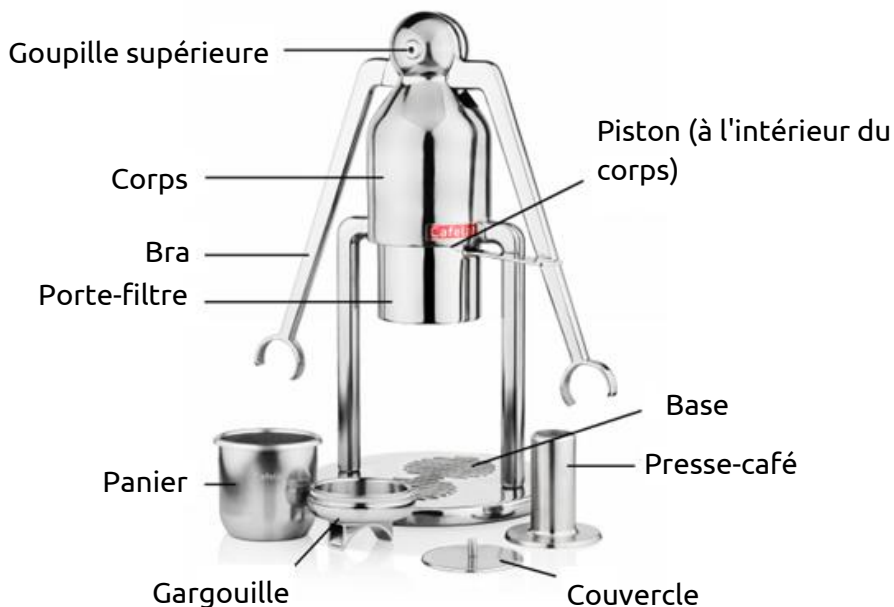
## Description du produit

---

Le robot reprend le même principe qu'une machine à café à levier classique, mais la puissance pour entraîner le piston est fournie mécaniquement par l'utilisateur. Le robot ne dispose pas de chaudière ni d'autre élément chauffant, mais il peut préparer un tout aussi bon espresso grâce à son panier-filtre surdimensionné, qui devient une chambre d'infusion lorsqu'il est rempli d'eau chaude. En soulevant ou en abaissant les bras de levier, le piston est élevé ou abaissé dans le panier-filtre. Il est important de trouver une table ou un comptoir stable sur lequel utiliser la machine.

### Contenu du colis:

- Corps de robot avec bras et base
- 1 porte-filtre
- 1 panier Professionnel/Pression
- 1 presse-café en inox
- 1 disque de dispersion en inox
- 1 tampon en silicone
- 1 cuillère doseuse (fournie uniquement avec panier pression)
- Bouchon d'obturation du piston et rondelle en Téflon (si vous possédez la version Barista)
- 1 paquet de filtres en papier



Des informations plus détaillées sur la façon de tirer le meilleur parti de votre machine à café Cafelat Robot, y compris des conseils et des questions fréquemment posées, sont disponibles en ligne sur :

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

## Assemblage du porte-filtre



La poignée qui maintient le panier-filtre et s'insère dans le corps principal s'appelle un porte-filtre (PF). L'un des développements les plus importants dans le domaine de l'espresso a été récemment l'introduction des porte-filtres sans fond (BPF), c'est-à-dire Porte-filtres sans bec.

Sur l'image, vous pouvez voir le PF standard en haut et le BPF en bas. BPF permet à l'utilisateur d'obtenir une vue détaillée du café quittant le panier pour se diriger vers la tasse. Non seulement il est superbe, mais il vous donne également un retour instantané sur ce qui se passe à l'intérieur du panier-filtre.

### Avantages du BPF:

- Lorsque vous voyez les premières gouttes de café apparaître au fond, vous pouvez dire que la dosette de café est entièrement infusée
- Vous pouvez savoir si vous avez une extraction uniforme - c'est-à-dire, que le café quitte le panier uniformément sur toute la surface ou seulement sur un côté
- Toute pulvérisation à travers les trous indiquerait une mauvaise préparation
- Meilleure crème
- Température du café éventuellement plus élevée

Le principal inconvénient de l'utilisation d'un BPF est le fait qu'un seul café peut être préparé à la fois. Parce que nous sommes de grands fans de l'utilisation du BPF, nous avons inclus notre système «tout-en-un» breveté, ce qui signifie que vous pouvez utiliser le PF soit comme un PF ordinaire, soit comme un BPF. La gargouille peut être reliée à l'aide d'un anneau en silicone. Lors de la première installation de la gargouille verseur dans le corps du PF, il peut être nécessaire d'utiliser un peu de graisse silicone ou un peu d'eau. La gargouille doit être bien serrée dans le corps. S'il est trop lâche, nettoyez ou remplacez l'anneau en silicone. Le panier s'insère simplement dans le PF. Il n'y a pas de clip à ressort pour le maintenir en place.

## L'insertion a le retrait du porte-filtre

Lors de l'insertion ou du retrait du porte-filtre, les bras doivent toujours être levés à la position la plus haute.



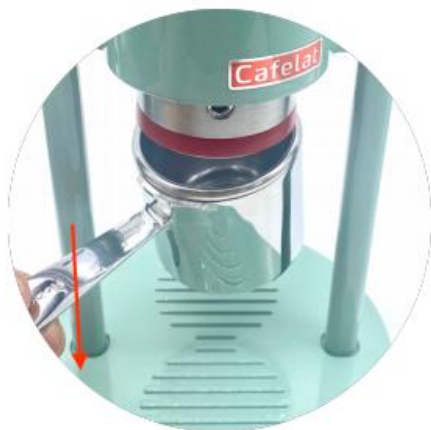
Lors de l'insertion du porte-filtre, vous devez d'abord le soulever puis le faire glisser vers la droite.

Si vous essayez de l'insérer comme sur une machine classique, ce ne sera pas facile.

Pour vous familiariser avec la fixation du porte-filtre sur la partie principale du corps, vous pouvez vous entraîner sans le panier.

Pour retirer le porte-filtre, tournez-le vers la gauche. Appuyez ensuite sur l'extrémité de la poignée et tirez légèrement vers le bas.

De cette façon, vous retirez le porte-filtre et le panier ensemble.

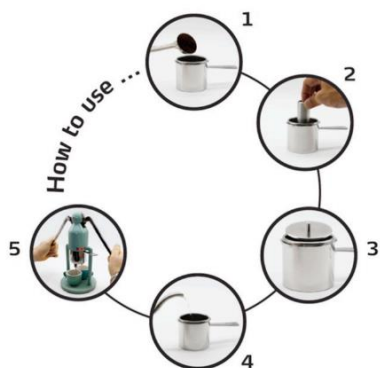


Si vous tournez simplement la poignée vers la gauche et pliez le porte-filtre, il y a de fortes chances que le panier colle au piston.

Pour cette raison, nous recommandons la méthode ci-dessus pour incliner la poignée.



## Manuel



1. Ajoutez le café moulu dans le panier. Environ 10g -21g.
2. Alignez et pressez le café à l'aide d'une presse-café.
3. Appuyez fermement sur le couvercle en vous assurant qu'il est bien droit.
4. Remplissez d'eau bouillante juste en dessous du bord (5 à 8 mm sous le bord).
5. Insérez le porte-filtre dans le corps de la machine à café et appuyez lentement et uniformément avec les bras du levier.



**Ajouter du café au panier.** La dose minimale est de 10 g, la maximale autour de 21 g. Vous pouvez expérimenter avec la dose maximale, mais il est important que la dose de café ne soit pas inférieure à 10 g. Le couvercle métallique ne s'ajustera pas bien et pourrait être endommagé. Des doses plus faibles peuvent être essayées en utilisant du papier filtre au lieu d'un tamis métallique. Nous recommandons de commencer avec une dose moyenne d'environ 14 g.

**Poussez le café.** Alignez et pressez le café moulu à l'aide du presse-café fourni. Vous n'avez pas besoin d'appliquer une haute pression. Une légère pression avec un presse-café suffit.

**Placez le couvercle.** Placez fermement le couvercle métallique sur le café moulu. Utilisez toujours le couvercle lorsque vous préparez du café, sinon le café se mélangera et deviendra trouble après avoir versé de l'eau chaude.

**Ajoutez de l'eau chaude.** Couvrir d'eau fraîchement bouillé. Lorsque l'eau entre en contact avec le couvercle métallique, elle refroidit de quelques degrés à 3-4 °C. Vous atteindrez ainsi la température idéale pour la préparation du café. Il est important de ne pas trop remplir le panier d'eau. Vous devez laisser environ 5 à 8 mm d'espace libre entre le niveau d'eau et le bord du panier. Si vous en utilisez un pré-rempli, vous remarquerez une fuite d'eau une fois mis en place. En cas de remplissage insuffisant en eau, un espace se créera, ce qui peut à nouveau entraîner un mauvais résultat.

**Extraction.** Déplacez et fixez soigneusement le potafiltre en place. Pour ce faire, vous devrez relever les bras du levier pour faire remonter le piston à l'intérieur du corps. Les bras doivent être relevés au maximum pour bien verrouiller le PF. Le PF doit être sur le côté gauche une fois inséré. Soulevez le porte-filtre, puis faites-le glisser complètement vers la droite jusqu'en butée.

Puis poussez lentement bras vers le bas. Vous ressentirez une certaine résistance lorsque l'eau rencontrera le café. Ce processus est appelé pré-extraction. Elle est réalisée à une pression bien inférieure à celle de l'extraction elle-même.

Appuyez ensuite fermement et d'un seul mouvement sur les bras de levier. N'essayez pas de pomper de haut en bas avec vos mains, car cela ne ferait que perturber le palet et mélanger le café avec l'eau, ce qui entraînerait un café mal infusé. Même un petit desserrage du levier lors de l'extraction peut gâcher la préparation. Il est donc préférable de maintenir à tout moment une pression uniforme sur le levier.

**Temps d'extraction.** Il faut environ 5 secondes entre la poussée des épaules et l'apparition des premières gouttes de café au fond du panier. L'extraction du café elle-même prend encore environ 15 secondes.

**Fin de l'extraction.** La cafetière a la capacité de préparer un double café – plus de 50 à 60g de boisson. Cependant, vous pouvez choisir de mettre fin à l'extraction à tout moment en arrêtant simplement de pousser les bras vers le bas et en retirant la cupule. Le café cessera d'être extrait à ce stade. Pour éviter des égouttements inutiles, soulevez légèrement les bras, l'eau sera aspirée et le débit s'arrêtera.

**Nettoyage.** Placez une tasse ou un récipient de rechange sous les gargouilles. Il servira à récupérer l'eau résiduelle laissée dans le porte-filtre. Soulevez les bras de levier et abaissez-les à nouveau. De cette façon, vous extrayez l'eau restante sous forme de café faible. Répétez le processus une seconde fois tant que de l'eau sort encore du porte-filtre. Lorsque vous entendez et peut-être même voyez de l'air passer à travers le café, cela signifie que toute l'eau a été évacuée de la dosette de café.

Vous pouvez maintenant retirer le porte-filtre. Levez à nouveau les bras puis sortez le PF. Il peut encore faire chaud, alors soyez prudent. Après avoir retiré le couvercle métallique, vous pouvez frapper la rondelle.

Il sera encore chaud à ce stade, alors retirez soigneusement le filtre ou laissez-le refroidir pendant un moment. Après avoir retiré l'écran, vous pouvez maintenant « donner un coup de pied » au palet.

## Entretien et maintenance

La cafetière Robot est facile à entretenir, car les pièces qui entrent en contact avec l'eau sont en acier inoxydable. Laver uniquement sous l'eau courante.

De temps en temps, vous pouvez utiliser un détartrant pour machine à café dans lequel vous trempez les différentes pièces. Vous pouvez le faire avec un panier, un couvercle en métal et une gargouille. Suivez les instructions du fabricant du produit.

### **Ne mettez aucune pièce du robot au lave-vaisselle !**

Le corps principal du robot n'a parfois besoin d'être nettoyé qu'avec un chiffon humide et sec.

La seule partie de la machine qui nécessiterait une lubrification est le joint en silicone. Pour cela, vous devez utiliser un lubrifiant à base de silicone.

## Garantie

---

La machine à café Cafelat Robot bénéficie d'une période de garantie légale standard. La garantie ne s'applique pas aux produits qui ont été utilisés autrement que comme spécifié dans ce manuel d'utilisation.

La garantie ne couvre pas non plus :

- Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'une négligence ou de toute autre utilisation de la machine à café Robot à des fins non spécifiées dans ce manuel.
- Dommages à l'aspect extérieur, dommages causés par la corrosion ou l'usure progressive.

Toute intervention ou réparation par des personnes non autorisées entraîne l'annulation de la garantie du produit

*Vendeur et importateur : NajTrade s.r.o., Húskova 31, 04023 Košice, numéro d'identification : 50590502.*

*Fabricant : Cafelat Limited, fabriqué en Chine*

La cafetière et les accessoires peuvent être achetés dans la boutique en ligne [www.cafebarista.fr](http://www.cafebarista.fr)