

คู่มือการใช้งาน เครื่องชงกาแฟ JRL

HOW TO MAKE PERFECT SHOT

หากต้องการให้อโรมา (กลิ่นกาแฟที่พุ่งในคอ) ออกมาเยอะที่สุด แรงดันของเครื่องชงรุ่นนี้ที่ต้องการขณะกดปุ่มชงคือ 10-12 บาร์ค่ะ

ตัวอย่าง

เวลาที่เรากำลังชงคือ 22 วินาที (ปุ่มซ้ายบนตาม Factory Setting)

(นับตั้งแต่กดปุ่มชงจนปุ่มแดงกลับ)

กรณีนี้ใช้ฟیلเตอร์ 2 ซีกตะกั่ว - ปริมาณกาแฟที่เราต้องการคือ 40 ml

****น้ำกาแฟ หรือที่สากลเรียกกันว่า Espresso Shot****

ถ้าได้น้ำกาแฟ 120 ml แปลว่าผงกาแฟหยาบไป

ถ้าได้น้ำกาแฟ 20 ml แปลว่าผงกาแฟละเอียดไป

กรณีถ้าใช้ฟیلเตอร์ 1 ซีก - ปริมาณกาแฟที่ต้องการคือ 1 oz.

ถ้าได้น้ำกาแฟ 60 ml แปลว่าผงกาแฟหยาบไป

ถ้าได้น้ำกาแฟ 10 ml แปลว่าผงกาแฟละเอียดไป

>> ต้องคอยๆปรับเครื่องบดคะ ปรับทีละขีดได้คะ แล้วก็ลองชงไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้น้ำกาแฟที่พอดีคะ

วิธีตั้งเวลาปุ่มชงและปุ่มน้ำร้อน (ขบวนการ/ซ้ายบน/ปุ่มรูปหยดน้ำ)

- กดที่ปุ่มชงค้างไว้

- เริ่มจับเวลาเมื่อไฟกระพริบ (เวลาจะเริ่มจับตอนไฟกระพริบ)

- ปลดปุ่มชงที่กดไว้เมื่อถึงเวลาที่ต้องการ

ตัวอย่าง เมื่อครบ 30 วินาที นับจากไฟกระพริบ เราก็จะ

ปลดมือจากปุ่มชง

วิธีล้างหัวชง

1. ใช้ blind filter ใส่ไปกับด้ามชง
2. ใส่ด้ามชงกาแฟเข้าไปที่หัวชงเหมือนชงกาแฟปกติคะ
3. กดปุ่มชงกาแฟ ประมาณ 30 วินาทีต่อครั้ง
4. ทำซ้ำจนกว่า จะไม่มีผงกาแฟ ค้างอยู่ที่ blind filter ค่ะ
5. ใช้แปรงล้างหัวชงหรือแปรงสีฟัน ขัดที่หัวชงหลังใช้งานเสร็จ

วิธีป้องกัน ตะกรันเกาะที่ข้อต่อระบบน้ำของเครื่องชงกาแฟ

เวลาน้ำไม่ไหล อาจแปลว่า ตะกรันไปอุดตันตามพวกข้อต่อคะ

- ใช้เบคกิ้งโซดา ตักขึ้นกินข้าวพูนๆประมาณ 3-5 ช้อนต่อน้ำ 1 ลิตร

- กดชงกาแฟให้เครื่องดูดล้างระบบ ทำทุก 2 อาทิตย์

วิธีล้างท่อสตีม (เตรียมน้ำถึง 2 ลิตรและจุ่มสายน้ำดูดลงไป)

- กดปุ่ม ขวาล่าง

- หมุนวาล์วให้น้ำออก ปลดปล่อยให้น้ำไหลทิ้ง

- ให้เครื่องดูดน้ำให้หมดถึง (ประมาณ 2 ลิตร ใช้น้ำผสมเบคกิ้งโซดา อัตราส่วน 5 ชตต่อน้ำ 1 ลิตร)

สูตรคัมมน้ำเชื่อม

น้ำตาล 1 กก

น้ำเปล่า 650-700 มล

วิธีต้ม

- ใส่ น้ำตาลและน้ำลงไป ในหม้อ “พร้อมกัน” ที่อุณหภูมิปกติ แล้วค่อยนำไปตั้งเตา

- คนไปเรื่อยๆ ถ้าน้ำเชื่อมดูใส (มองเห็นกันหม้อแล้วก็หยุดคนได้เลยคะ)

****หากไม่แน่ใจว่าน้ำเชื่อมใสหรือไม่ ให้หย่อนชิ้นสแตนด์เลสลงไป**

คะ หากมองเห็นชิ้นที่ก้นหม้อ สามารถปิดเตาได้เลยคะ**

****น้ำเชื่อมห้ามให้เดือดคะ ถ้าเดือดปั๊บ ให้ปิดไฟทันทีคะ****

สูตรกาแฟเย็น แก้ว 22 oz.

อเมริกาโน

Espresso 2 oz.

น้ำเชื่อม 1 oz.

น้ำเปล่าเย็น 1 oz.

คาปูชิโน

Espresso 2 oz.

นมข้นหวาน 1 oz.

นมข้นจืด 2 oz.

ลาเต้

Espresso 2 oz

นมข้นหวาน 1 oz.

นมข้นจืด 2 oz.

นมสด 1.5-3 oz. (แล้วแต่ความชอบขมมาก ขมน้อย)

มอคค่า

Espresso 2 oz

โกโก้ 1 ช้อนชา

นมข้นหวาน 1 oz.

นมข้นจืด 2 oz.