

Tere tulemast Oracle'i klubisse



STOLLAR

Siiamaani olete pidanud
valima, kas eelistate



VÕI



Kuidas saada
PARIM MÕLEMAST?

Tutvustame teile...
Oracle™



Maailma esimene automaatne manuaalne kohvimasin.
Tõeline kohvikukvaliteet ilma baristata.

Tõeline kohvikukvaliteet ilma baristata

Oracle™ on maailma esimene automaatne manuaalne kohvimasin, mis pakub teile omaenese kodus kohvikukvaliteediga kohvi.

Istuge ja lõõgastuge - näitame teile, kuidas oma masina abil parim võimalik kohv saada.

Peate teadma järgmist...



Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine

Valmistab alati ühtlase kvaliteediga ja täpses koguses kohvi - kätt külge panemata ja segaduseta.



Automaatne piimavahustamine

Siidisest lattest kreemja cappuccinoni. Vahustab üheainsa liigutusega automaatselt piima soovitud viisil ja temperatuuril.

Baristat ei ole tõesti tarvis

Stollari Oracle™ BES980 on maailma esimene espressomasin, millega valmistatakse espressot traditsioonilisel viisil. Ja sellele vaatamata tehakse seda automaatselt.

Oracle™ vastab kohvibaarmenide kuldstandardile*. Sellel espressomasinal on reguleeritav jahvatusaste ning täiuslikult automatiseeritud doseerimine ja tampimine. Tulemuseks on täiuslik tassike espressot. Professionaalne tekstuur ning piim temperatuuril 60°C vaid ühe nupuvajutusega, pluss üheksa „pika musta kohvi“ sätet.



Long Black

Oracle™il on uuenduslik ühe nupuvajutusega töötav musta kohvi režiim nendele, kellele meeldib tõmmanud kohv. Just nagu parimad kohvikud, ühendab see seadistus espresso kuuma veega, et vähendada kibedust ja luua tasakaalustatud aromaadne maitse. Tugevust ja tassisuurusi saab reguleerida LCD-ekraanil (patent taotlemisel).

Kullastandard*		Espressomasinad				
		Kõrgekvaliteetne äriotstarbel kasutatav**	Tavaline äriotstarbel kasutatav**	Automaatne**	Tavaline kodumajapidamises kasutatav**	Stollar Oracle**
Surve	Piira suurimat võimalikku survet.	✓	✓	✗	✗	✓
Eeltõmbamine	Nõrga survega eeltõmbamine. Programmeeritav surve ja kestus.	✓	✗	✗	✗	✓
Temperatuur	Ühtlane keskmine tõmbamis-temperatuur +/- 1 °C.	✓	✗	✗	✗	✓
Aur	Samaaegne vahustamine ja tõmbamine ning piim valmib vähem kui 40 sekundiga.	✓	✓	✗	✗	✓
Automaatne	Jahvatamine, doseerimine ja pressimine üheainsa segadusevaba nupulevajutusega	✗	✗	✓	✗	✓

* Saxon Wright - World Barista Championship'i sertifitseeritud kohtunik. ** Vastavalt Stollari 2013. aastal läbi viidud testidele.

Kõige tähtsam koostisosa

Oad ei ole vennad



Kohvikirss



Roheline (röstimata) uba

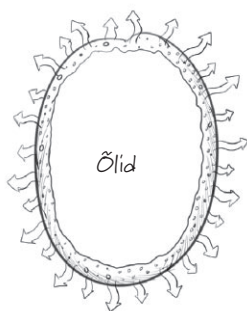


Röstitud uba

Tasakaalustatud maitsega espressot ei ole võimalik valmistada kehva kvaliteediga ubadest. Parimad oad kasvavad merepinnast kõrgel, on hoolikalt valitud, kohapeal töödeldud ja meistrite poolt röstitud. Rääkige oma kohaliku kohviku barista või kohaliku röstikojaga, et välja selgitada, kust oleks võimalik kvaliteetseid kohviube saada.

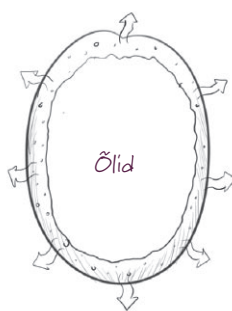
Peamiselt piimast valmistatud jookides tuleb kasutada teistsuguse päritolu või röstimisprofiiliga ube, et piimast „läbi murda“, et espressomaitset oleks tunda, erinevalt puhta espresso valmistamise ubadest, kus kergem röst võib olla parem ja õrnad maitsevarjundid paremini esile tuua. Ärge peljake erinevate röstimissegudega katsetada, kuni leiate selle, mis teile sobib.

Värskus on kõige võti



Õlid

Liiga palju CO₂
10 päeva pärast röstimist



Õlid

Optimaalne
10-30 päeva pärast röstimist



Õlid

Õlid oksüdeeruvad
30 ja enam päeva pärast röstimist

Jahvatatud kohvipulber tuleks joogiks teha minuti jooksul pärast jahvatamist, kuna püsimatud aroomid hakkavad hajuma kohe pärast kohvi jahvatamist. Sellepärast jahvatatakse heades kohvikutes iga tassitäie jaoks vajaminev pulber eraldi.

Ent ka terved oad hakkavad maitset kaotama kohe pärast röstimist. Vaakumtihendiga nõu Tõelise kohvikukvaliteedi tagamiseks on tarvis oad ära kasutada 10-30 päeva pärast röstimist. See tähendab tavaliselt, et osta tuleb kohalikult röstitud ube.

Värskuse säilitamine

4 lihtsat reeglit ubade kohta

1. Kontrollige enne ostmist röstimiskuupäeva.

Ostke alati kohvi, mille pakendil on märgitud röstimiskuupäev. Ärge lähtuge värskuse üle otsustamisel „kõlblik kuni“ kuupäevast. Ostke alati kohvi, mis on röstitud viimase 14 päeva jooksul. Toidukauplusest võib olla raske värskelt röstitud ube leida, kuid kohalik kohvik võib siinkohal abiks olla.

2. Ostke nii palju ube, kui 1-2 nädala jooksul kasutate.

See maksab vaid pisut rohkem, kuid kvaliteedierinevus on märkimisväärne.

Arvestage ühekiilose koti kohta umbes 90 tassi kohvi.

3. Jahvatage ube vaid vajaduse järgi, vahetult enne kohvivalmistamist.

Niimoodi püüate kinni kõik peened aroomid, nagu seda suudetakse heas kohvikus.



4. Hoidke ube vaakumtihendiga anumast.

Kohe kui oakoti avate, kaitske seda õhu, kuumuse, niiskuse ja valguse eest, et vananemisprotsessi aeglustada. Soovitame vaakumtihendiga anumast ja sahvris hoiustamist. Ärge hoidke ube külmkapis ega sügavkülmas, kuna see soodustab kondenseerumist.



Keeruliste asjade...

eest hoolitseme meie

Doseerimine

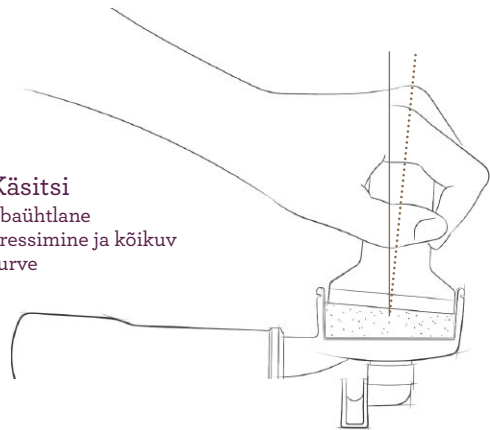
Ühtlane tasakaalustatud espresso nõuab iga kord õiget doseerimist. See tavaliselt nii algajatele kui ka asjatundjatele peavalu tekitav küsimus on Oracle™-il lahendatud uuendusliku tundliku pöördetehnoloogiaga, mis tagab ikka ja jälle õige doseerimise (patent taotlemisel).



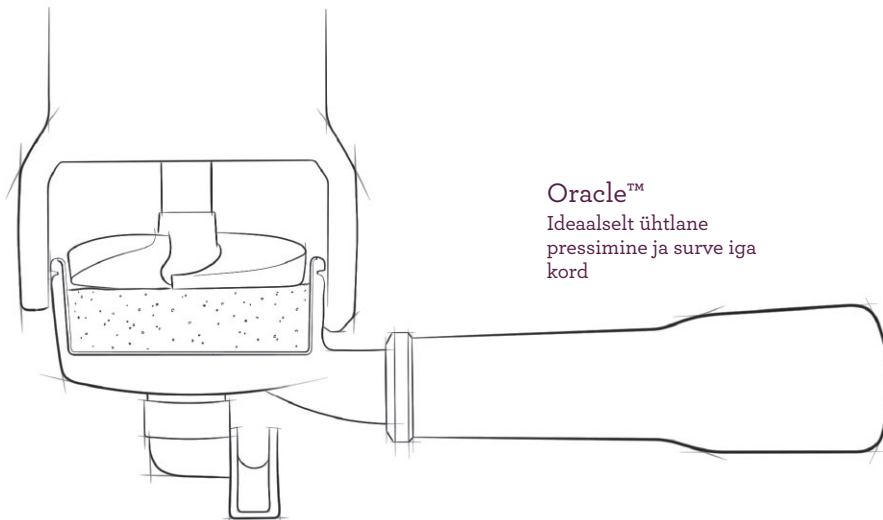
Pressimine

Õigeks voolamiskiiruseks on tarvis õiget takistust, mis tähendab, et kohv peab olema ideaalselt ja ühtlaselt pressitud, mis tagab tasakaalustatud tõmbamise. See oskus tuleb raskelt isegi kogunud baristadele. Oracle'i™ ainulaadne pressija tagab iga kord ühtlase ja ühetasase pressimise (patent taotlemisel).

Käsitsi
Ebaühtlane
pressimine ja kõikumine
surve

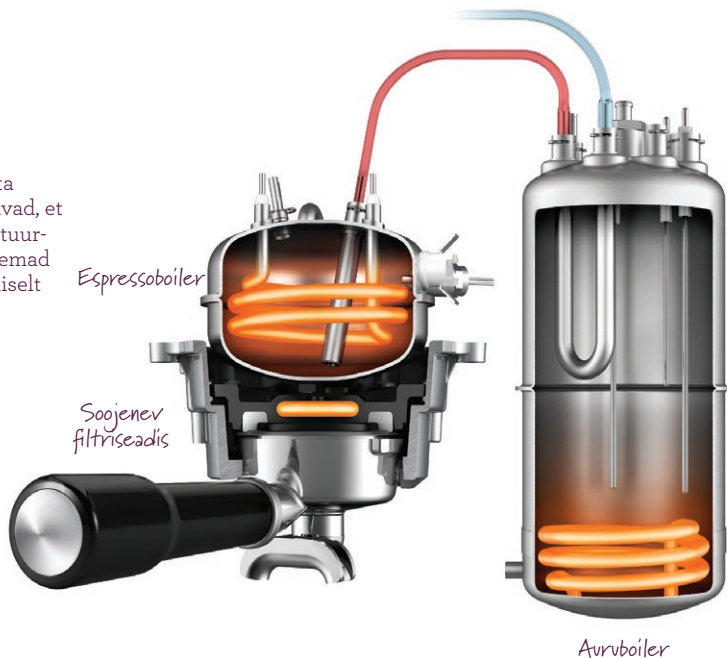


Oracle™
Ideaaalselt ühtlane
pressimine ja surve iga
kord



Veetemperatuur

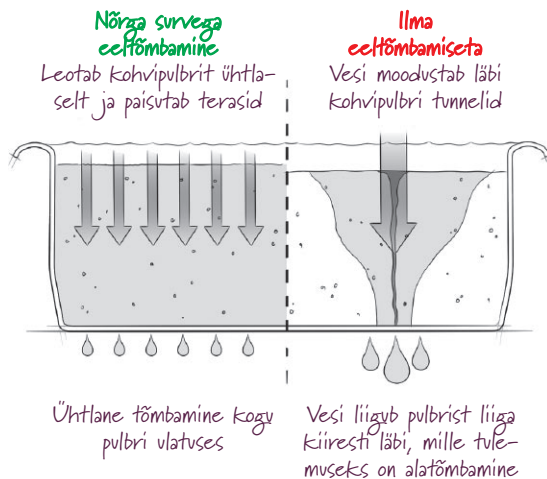
Baristadevõistluse World Barista Championship nõuded dikteerivad, et kasutatavate masinate temperatuuristabiilsus oleks +/- 1,5 °C. Suuremad kõikumised võivad maitset oluliselt muuta. Me ei ole oma testide jooksul leidnud kodumajapidamises kasutatavat masinat, mis sellele standardile ligilähedale jõuaks - seda on suutnud vaid Stollar Oracle™ ja Stollar Dual Boiler™. Saavutasime selle uuendusliku kolmeastmelise kuumutamise süsteemiga, mis kontrollib veetemperatuuri täpselt vahemikus +/- 1 °C.



Eeltõmbamine

Nii nagu parimad äriotstarbelised masinad, tõstab Oracle™ tõmbamise alguses tasapisi veesurvet, suurendades enne suurema surve kasutamist tasapisi kohviterasid.

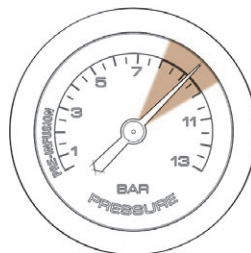
Veesurve vaikse tõstmisega võib aset leida „kanaldumine“ või „puurimine“. See tähendab, et vesi voolab läbi pressitud kohvipulbri ja korvi seina või „puurib“ läbi kohvi keskosa, mitte äärealade. Tulemuseks on kibe, ületõmmanud maitse, mis domineerib kõikide muude maitsete üle, kuna vesi liigub läbi „kanali“, mitte ühtlaselt läbi kogu pulbri.



Surve

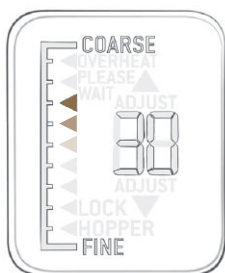
Maksimaalse maitsepotentsiaali saavutate, kui espresso tõmmatakse survega 8–10 baari. Liigse surve korral hakkavad domineerima kibedad maitset. Liiga väike surve tekitab õhukese kreemi, mis ei tundu suus meeldiv.

Oracle™ ja Dual Boiler™ kuuluvad väga väheste kodumajapidamistes kasutatavate masinate hulka, mis suudavad seda üliolulist elementi kontrollida.

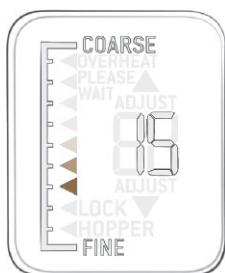
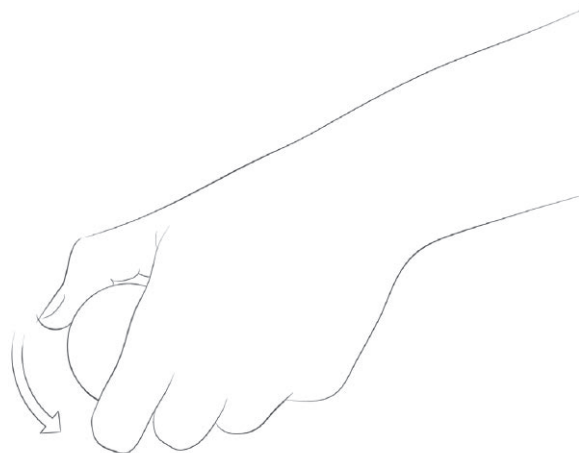


Veel üks oluline asi...

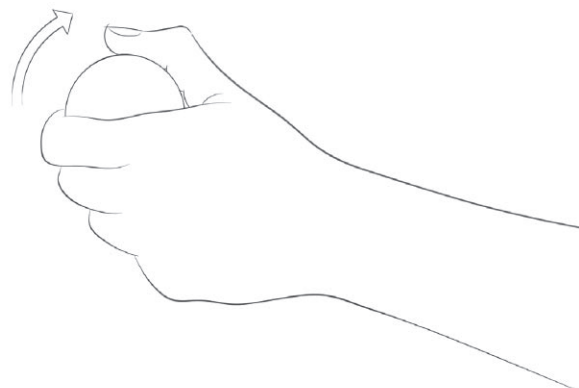
See sõltub ikkagi Sinust



Jämedam jahvatus
(suur arv/kiirem voolamine)



Peenem jahvatus
(väiksem arv/aeglasem voolamine)



Jahvatuse reguleerimine

Teie peate reguleerima vaid jahvatusjämedust. Muu eest hoolitseb Oracle™.

Suurepärase maitsega kohv tuleb õige voolamiskiirusega tõmbamisest. Jahvatusjämedus määrab, kui kiiresti vesi läbi pulbri voolab, ning see mõjutab oluliselt joogi maitset. Peenem jahvatus tekitab rohkem takistust kui jämedam jahvatus, aeglustades vee voolamiskiirust. Muutke jahvatusastet peenemaks või jämedamaks, kuni saavutate õige voolukiiruse, mis on umbes 30 ml 20 sekundiga ühe tassitäie kohta ja 60 ml 30 sekundiga kahe tassitäie puhul.

Võimalik, et peate seda aeg-ajalt reguleerima, kui kohv vananeb või kasutate erinevat sorti ube. Ubade vanus ja kvaliteet mõjutab oluliselt voolamiskiirust. Mida vanemad on oad, seda peenemat jahvatusastet on tarvis.

Oatüüp	Jahvatusseadistus
Värsked kohvioad	20 - 40
Kauplus*	10 - 25

*ei ole soovitatav

Mida otsida

Kuidas aru saada, et tulemus on õige...



Alatõmmanud
Maitse = lahja
Vool = kiire ja kahvatu
Värvus = kahvatuvalge kreem
Maht = > 40 ml 20 sekundiga

Ületõmmanud
Maitse = kibe
Vool = tilkuv ja tume
Värvus = kõrbenud kreem
Maht = < 20 ml 20 sekundiga

Tasakaalustatud
Maitse = magus ja kreemjas
Vool = paks, sooja mee konsistentsiga
Värvus = karamellikreem
Maht = 30 ml 20 sekundiga

Tõmbamine

Magus, kreemjas, tasakaalustatud tõmbamine annab tulemuseks paksu karamellitooni kreemi tumepruuni joogi peal. Seda on võimalik saavutada vaid õige voolukiirusega.

Kui teie veski on õigesti reguleeritud, valmistab Oracle™ 30 ml jooki (üks tassitais) 20 sekundiga ja 60 ml (kaks tassitait) 30 sekundiga.

Piim

Tekstuuris peitub võti



Liiga paks



Liiga vedel



Just paras

Õigesti vahustatud piim näeb välja nagu vedel valge värv, mille tekstuur on otsast lõpuni ühtlane. Õige tekstuur, mida nimetatakse tavaliselt mikrovahuks, ei ole vaid silmale ilus.

Piimas leiduvad tuhanded pisikesed mullid lukustavad endasse espressos leiduvad õlid ja purunevad keelele, täiendades maitset ja tundeid.

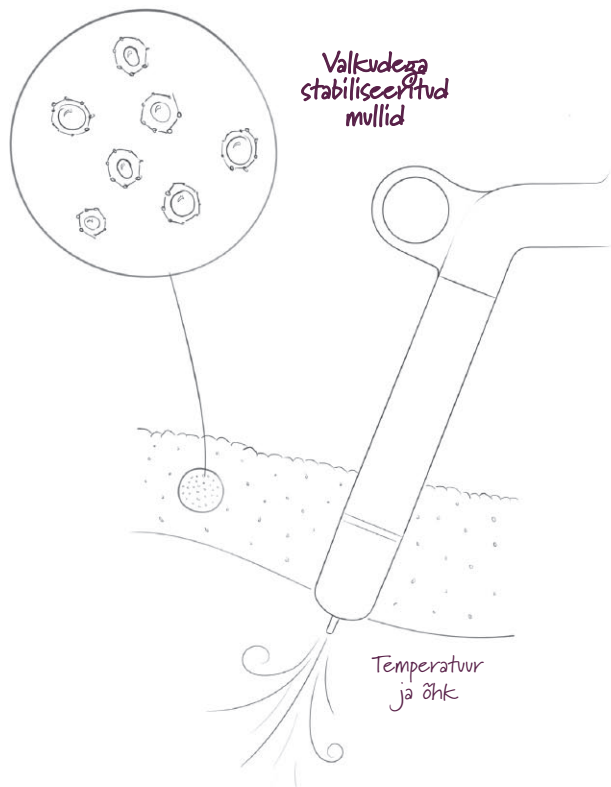
Mikrovahut

Mikrovahu tekitamine on keeruline isegi asjatundjale. See nõuab õiges koguses õhku, mis tuleb piima sees ühtlaselt jaotada, ning seejärel piima õigele temperatuurile vahustamist. Kõrgemal temperatuuril kui 65 °C hakkavad piimarasvad piimas leiduvatest valkudest eralduma, luues vesise kihi ja muutes mikrovahu valmistamise võimatuks.

Oracle™ lisab eraldi õhupumba abil automaatselt pisikesi õhumulle ning tunnetab temperatuuri, misjärel valmis saades automaatselt välja lülitub.

Nii vahu kogus kui ka temperatuur on vastavalt isiklikule maitsele muudetav.

Veenduge, et enne vahustamist on nii piim kui ka kann külmad. See aitab saavutada teie soovitud joogile parima mikrovahu kihi.



Liidetud piim



Eraldatud piim

Oracle™ retseptid

Väikesed mustad kohvid

Espressot on võimalik valmistada paljudel erinevatel viisidel, millest igauks leiab oma. Kirjeldame kõige populaarsemaid.



Topeltespresso

- Mõnikord nimetatakse ka topelttassiks.
 - 90 ml tass või klaas
- Umbes 60 ml espressot 30–35 sekundiga.



Ühekordne espresso

- Mõnikord nimetatakse ka väikeseks mustaks
 - 90 ml tass või klaas
- Umbes 30 ml espressot 20–25 sekundiga.



Ristretto

- Itaaliakeelne sõna, mis tähendab „piiratud“
 - 60–90 ml tass või klaas
- Valmistage samamoodi kui ühekordset espressot. Lõpetage tõmbamine 15 sekundi pärast.



Macchiato

- Itaaliakeelne sõna, mis tähendab „kindla piirilise“
 - 60–90 ml tass või klaas
 - 1 ühekordne espresso
 - 2 tl vahustatud piima
- Vahustage kõige väiksem võimalik piimakogus (mis kataks napilt valge rõnga) ja asetage see kõrvale. Valmistage sobivasse klaasi või tassi ühekordne espresso. Segage kannus olevat piima. Tõstke 2 tl piima espresso keskele.

Piimakohvid

Hoolimata sarnastest koostisosadest leidub arvukalt erinevaid kohvistiile, mida proovida. Katsetage ja leidke endale meeldiv.

Mocha

- 180–220 ml klaas
- 1 ühekordne espresso
- 150 ml külma piima
- Kakao

Vahustage piim soovitud temperatuurile. Samal ajal valmistage ühekordne espresso. Segage espresso sisse 1 tl kakaod. Segage kannus olevat piima, et tekstuuri ühtlustada. Valage piim otse espresso peale. Hoidke piimakannu otsa espresso pinna lähedal. Saladus on ühtlane ja püsiv valamisviis. Kaunistage kakaoga.



Piccolo

- 90 ml klaas
 - 1 ühekordne espresso
 - 150 ml külma piima
- Vahustage piim soovitud temperatuurile. Samal ajal valmistage ühekordne espresso. Segage kannus olevat piima, et tekstuuri ühtlustada. Valage pisut piima kannust kraanikausse (vaid Piccolo). Valage piim otse espresso peale. Hoidke piimakannu otsa espresso pinna lähedal. Saladus on ühtlane ja püsiv valamisviis.



Valge

- 180–220 ml klaas
 - 1 ühekordne espresso
 - 150 ml külma piima
- Sama meetod kui Piccolo puhul.

Lemmikud

Allpool loetleme kõige enam tellitud kohvijoogid ja kirjeldame nende valmistamist.



Latte

- 200–220 ml klaas
- 1 ühekordne espresso
- 150 ml külma piima

Vahustage piim soovitud temperatuurile.

Samal ajal valmistage ühekordne espresso.

Segage kannus olevat piima, et tekstuuri ühtlustada.

Valage piim otse espresso peale.

Hoidke piimakannu otsa espresso pinna lähedal.

Saladus on ühtlane ja püsiv valamisviis.



Lahja kohv

- 200–220 ml klaas
- Pool ühekordset espressot
- 150 ml külma piima

Sama meetod kui latte puhul.



Kange kohv

- 200–220 ml klaas
- 1 topeltespresso
- 150 ml külma piima

Sama meetod kui latte puhul.



Cappuccino

- 180–220 ml klaas
- 1 ühekordne espresso
- 150 ml külma piima
- Kakao

Sama meetod kui latte puhul.

Kaunistage kakaoga.

Klassika

Proovige ka neid eksootilisemaid võimalusi.



Must kohv / Americano

- 200–250 ml tass või klaas
- 1 topeltespresso

Valmistage topeltespresso.

Kuum vesi tassi täitmiseks.

Oracle™-il on uuenduslik ühe nupuvajutusega töötav musta kohvi režiim nendele, kellele meeldib tõmmanud kohv.

Just nagu parimad kohvikud, ühendab see seadistus espresso kuuma veega, et vähendada kibedust ja luua tasakaalustatud aromaatsid maitse. Tugevust ja tassisuursi saab reguleerida LCD-ekraanil (patent taotlemisel).



Jäähkohv

- 200–250 ml tass või klaas
- 1 topeltespresso
- 180 ml külma piima
- 1 lusikatäis jäätist
- Pisut vaniljemaitset
- Blender

Lisage kõik koostisained blenderisse ja töödelge 60 sekundit režiimil „Smoothie“.



Affogato

- 200–250 ml madal klaas
- 1 topeltespresso
- 1 lusikatäis vaniljejäätist

Valmistage espresso ja tõstke kõrvale. Tõstke jäätis klaasi.

Valage espresso otse jäätisele.

Kaunistage tükeldatud pistaatsiapähklite või riivitud šokolaadiga.

BES980 the Oracle™

Dual Boiler™ automaatse jahvatuse, pressimise ja piimavahustamisega



Tehniline teave

Mudeli number	BES980
Roostevabast terasest topeltboilerid	
• PID-reguleeritud espressoboiler	Täpne veetemperatuur
• Spetsiaalne auruboiler	Otsekohene ja samaaegne aur
Automaatne jahvatamine, doseerimine ja pressimine	Pressib ja jahvatab iga kord täpse koguse
Sisseehitatud kohviubade anum	Mahutavus 280 g
Elektrooniline PID temperatuuri regulaator	Piirab veetemperatuuri +/- 1 °C*
Reguleeritav valmistamissurve	Liigsurve klapp (OPV) piirab suurimat võimalikku survet
Aktiivselt soojenev filtriseadis	Säilitab soojusstabiilsuse kogu pressimise vältel
Nõrga survega eeltõmbamine	Suurendab järk-järgult jahvatustaset, et joogi valmistamine oleks ühtlane
Eeltõmbamissurve ja kestus	Lihvib maitseprofili. Programmeeritav
Topeltpumbad	Spetsiaalsed espresso- ja aurupump parima võimaliku rõhu saavutamiseks
Tõmbamistemperatuur	Seadistatav vastavalt röstimisastmele ja ubade päritolule
Automaatne piimavahustamine	Muudetavad temperatuurid ja vahustusastmed
Programmeeritavad funktsioonid	Kohvi kogus, kohvi temperatuur, eeltõmbamine, must kohv, piima temperatuur, piima tekstuur
Kuvarežiimid	Terasuurus, joogi temperatuur, joogi valmistamise kell, piima temperatuur, piima tekstuur
Automaatkäivitus	Eelsoojendab masinat eelnevalt määratud ajal
58mm roostevabast terasest portafilter	Parim suurus espresso jaoks
Mahukontroll	Programmeeritav manuaalne ülevõtmine
Spetsiaalne Must Kohv	Suunab vee kohe pärast tõmbamist otse tassi
Spetsiaalne kuuma vee väljalaskeava	Suure koguse musta kohvi jaoks ja tasside eelsoojendamiseks
Eemaldatav 2,5-liitrine veenõu	Pealttäidetav, et võimaldada lihtsat ligipääsu sisseehitatud veefiltrile
Puhastusfunktsioon	Puhastustsükli hoiatusmärguanne
Allalastav pöörlemisalus	Võimaldab kergelt manööverdamist
Tarvikud	Minisalv kohvipurule, 58 mm roostevabast terasest portafilter, ühekorndne filtrikorv, 480 ml roostevabast terasest kann, puhastuskomplekt, veefiltrid ja kareda vee indikaatorriba
Võimsus	2400 W
Toote mõõtmed	(L) 41 × (K) 45.5 × (S) 38cm

Sõltumatuid arvustusi, demonstratsioone ja täpsemat teavet leiате veebilehelt www.stollar.eu