

Sveikiname
klube Oracle™



STOLLAR

Iki šiol jums
tekdavo pasirinkti



ARBA



Kaip pasinaudoti
GERIAUSIOMIS ABIEJŲ
PASAULIŲ SAVYBĖMIS?

Pristatome...
Oracle™



Pirmasis pasaulyje automatinis-rankinis
espresso kavos aparatas.
Tikra kavos kokybė be baristo.

Tikrai kokybiška kava be baristo

Oracle™ yra pirmasis pasaulyje automatinis-rankinis kavos aparatas, kuris kavinių kokybės kavą pateikia patogioje namų aplinkoje.

Taigi atsisėskite ir atsipalaiduokite, o mes parodysime, kaip aparatu paruošti geriausią įmanomą kavą.

Štai, ką jūs turite žinoti...



Automatinis malimas, dozavimas ir plūkimas

Kiekvieną kartą, neužimdamas Jūsų rankų ir galvos, ekstrahavimui paruošia vienodą ir tikslų kavos kiekį.



Automatinis pieno plakimas

Viskas nuo šilkinės latte iki cappuccino su grietinele. Kad pienas būtų suplaktas norimu būdu ir patiekta reikiamos temperatūros, užtenka vieno prisilietimo prie svirtelės.

Baristo tikrai neprireiks

Stollar Oracle™ BES980 yra pirmasis pasaulyje espresso aparatas, kuris espresso kavą gamina klasikiniu būdu, tačiau automatiškai. Oracle™ atitinka auksinį baristo standartą. Jis reguliuoja malinio rupumą ir puikiai automatiškai dozuoja ir suplūkia. Tai leidžia paruošti puikaus espresso puodelį. Vos vienu mygtuko paspaudimu gaunama profesionalaus tirštumo ir 60 °C temperatūros pieno puta, o Long Black kavos puodelį galima paruošti pasirinkus vieną iš 9 nuostatų.



Long Black

Tiems, kurie mėgsta užplikytą kavą, Oracle™ turi naujovišką vienu paspaudimu įjungiamą funkciją kavai Long Black paruošti. Kaip ir geriausiose kavinukėse, ši funkcija espresso kavą papildo karštu vandeniu, kad sumažėtų jos kartumas ir būtų gautas subalansuotas aromatas. Pasinaudojant LCD, galima pareguliuoti stiprumą ir puodelio dydį (patentuota).

| Auksinis Standartas* | Espresso kavos aparatai | | | | | |
|----------------------------|---|----------------------|------------------------|-------------------------------------|------------------|---|
| | Komercinis aukšto lygio** | Komercinis tipinis** | Buitinis automatinis** | Tipinis buitinis šiluminis blokas** | Stollar Oracle** | |
| Slėgis | Ribojamas maksimalus ekstrahavimo slėgis. | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Pirminis užplikymas | Žemo slėgio pirminis užplikimas. Programuojamas slėgis ir trukmė. | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Temperatūra | Vidutinės ekstrahavimo temperatūros pastovumas ±1 °C. | ✓ | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Garai | Ekstrahuojama ir puta formuojama vienu metu, pienas paruošiamas greičiau kaip per 40 sekundžių. | ✓ | ✓ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Automatika | Sumalama, dozuojama ir suplūkiama be jokios maišaties, tiesiog paspaudus mygtuką. | ✗ | ✗ | ✓ | ✗ | ✓ |

* Saxon Wright – pasaulinio baristų čempionato sertifikuotas ekspertas. ** Remiantis 2013 metais atliktais Stollar bandymais.

Svarbiausias ingredientas

Ne visos pupelės yra vienodos



Kavamedžio uogos



Žalios (neskrudintos) pupelės

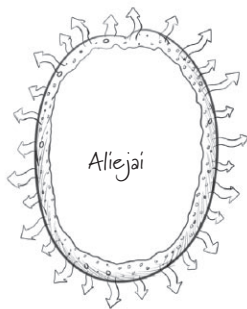


Skrudintos pupelės

Naudojant prastos kokybės pupeles, pagaminti deramos espresso kavos neįmanoma. Geriausios pupelės auginamos dideliame aukštyje virš jūros lygio, atidžiai atrenkamos, apdorojamos ir tada meistrai jas apskrudina. Norėdami šalia namų rasti geros kokybės pupelių, pasikalbėkite su jūsų mėgstamos kavinės ar vietos skrudinimo cecho baristu.

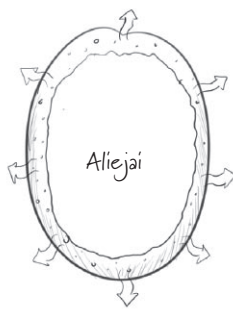
Dažniausiai su pienu ruošiamiems gėrimams reikia kitokios kilmės ir kitaip apskrudintų pupelių, kad jos galėtų „prasimušti“ pro piena. Galite jų paragauti ir palyginti su tomis pupelėmis, kurios skirtos vien tik espresso kavai gaminti ir mažiau apskrudintos, kad geriau pabrėžtų subtilius aromatus. Nebijokite eksperimentuoti su įvairiais mišiniais ar skirtingo skrudinimo pupelėmis tol, kol rasite jums tinkamiausias.

Šviežumas svarbiausia



Aliejai

Per daug CO_2
< 10 dienų po skrudinimo



Aliejai

Optimalus
10-30 dienų po skrudinimo



Aliejai

Oksiduojasi aliejai
30+ dienų

Kavą reikia užplikyti per minutę nuo sumalimo, nes tuojau pradeda sklaidytis lakiosios aromatinės medžiagos. Geroje kavinėse kiekviena porcija sumalama prieš pat ekstrahavimą.

Kai sveikos pupelės apskrudinamos vakuuminame sandariame rezervuare, jų aromatas taip pat ima nykti. Norint gauti tikrai kokybišką kavą, jas reikia sunaudoti per 10-30 dienų nuo skrudinimo. Tai paprastai reiškia, kad reikia pirkti vietoje apskrudintas pupeles.

Išlaikyti šviežią

4 paprastos pupelėms taikomos taisyklės

1. Prieš pirkdami, patikrinkite skrudinimo datą.

Pirkite tik tokią kavą, ant kurios pakuotės nurodyta skrudinimo data. Nevertinkite šviežumo pagal datą „sunaudoti iki“. Visuomet pirkite ne seniau kaip per paskutines 14 dienų apskrudintą kavą. Šviežiai skrudintų pupelių gali būti sunku rasti bakalėjos parduotuvėje, tačiau vietos kavinė turėtų jums padėti.

2. Pirkite tik tiek pupelių, kiek galite sunaudoti per 1–2 savaites.

Tai kainuos tik truputį daugiau, bet kokybės skirtumas bus juntamas.

Iš vieno kilogramo maišo planuokite pagaminti iki 90 puodelių kavos.

3. Visada sumalkite tik tiek, kiek reikia, ir malkite prieš pat naudojimą.

Tada galėsite pajusti visus švelnius geros kavos aromatus.



4. Pupos laikykite sandariame vakuoliniame inde.

Kad sulėtėtų pupelių senėjimo procesas, vos tik atidarę maišelį, imkitės priemonių pupelėms apsaugoti nuo oro, karščio, drėgmės ir šviesos.

Patariame supilti pupeles į sandarų vakuuminį indą ir laikyti sandėliuke. Nelaikykite šaldytuve ar šaldiklyje, nes tai skatina kondensato susidarymą.



Gudrūs triukai...

Viskuo pasirūpinta

Dozavimas

Norint gauti vienodą harmoningą espresso, kiekvieną kartą reikia paruošti tinkamo dydžio porciją. Kad padėtų pradedantiesiems ir profesionalams, Oracle™ taiko novatorišką patentuotą technologiją sukimo momentui matuoti, kuri padeda užtikrinti, kad kiekvieną kartą būtų paruošta tinkamo dydžio porcija.



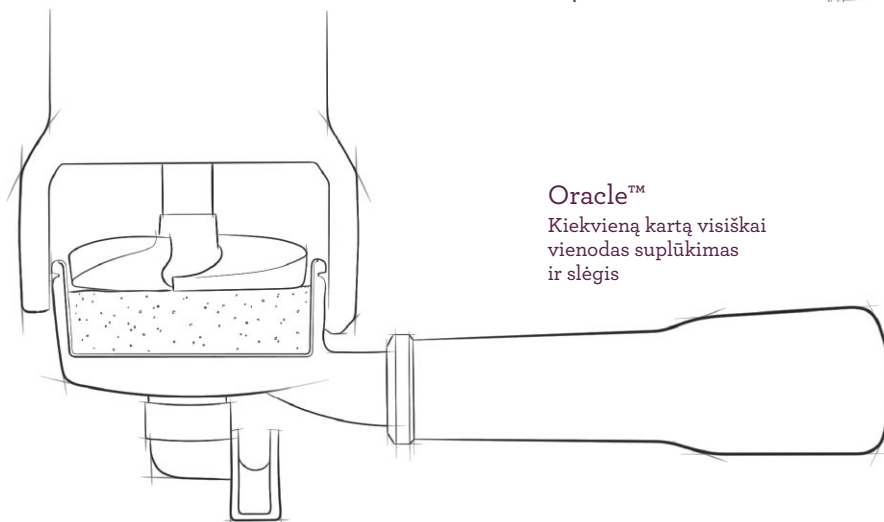
Suplūkimas

Kad būtų gautas deramam ekstrahavimui tinkamas vandens srautas, reikia tinkamo pasipriešinimo, tai yra, kava turi būti suplūkta visiškai vienodai, naudojant pastovią jėgą. Tokį meistriškumą sunkiai pasiekia net patyrę baristai. Unikalus patentuotas sraigtinis Oracle™ plūktuvas visada suplūkia kavą tolygiai ir vienodai.

Rankinis
Nevienodas
suplūkimas ir
nepastovus slėgis

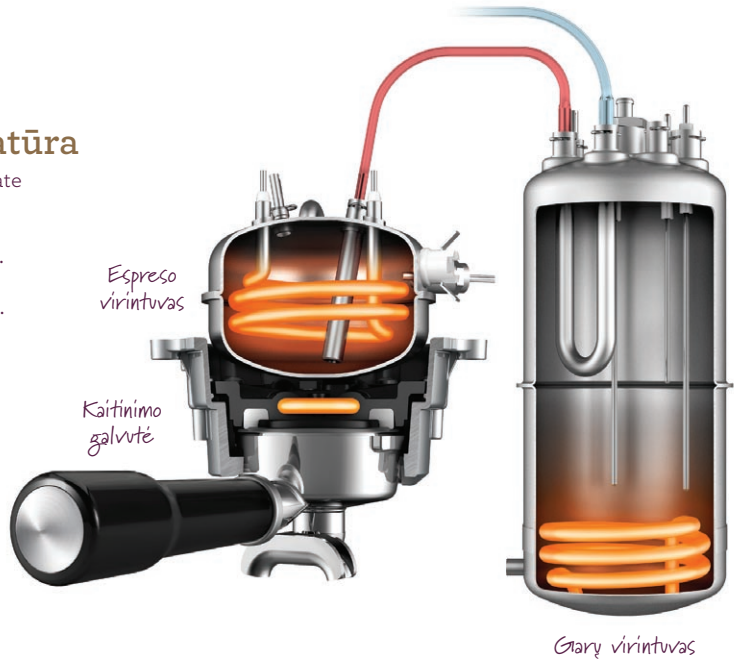


Oracle™
Kiekvieną kartą visiškai
vienodas suplūkimas
ir slėgis



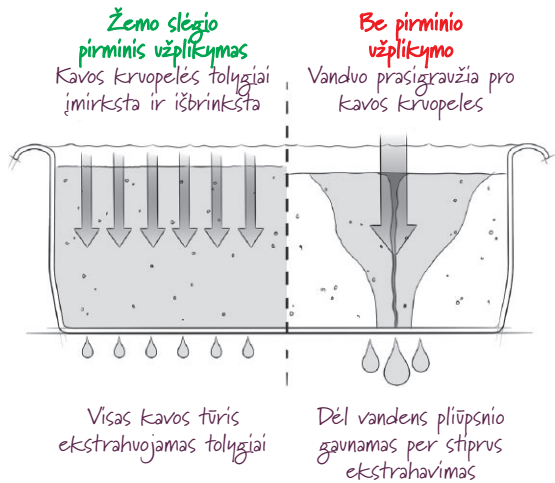
Vandens temperatūra

Pasauliniame baristų čempionate reikalaujama, kad varžybose naudojami aparatai užtikrintų temperatūros stabilumą $\pm 1,5^{\circ}\text{C}$. Dėl didesnių nukrypimų gali labai pasikeisti kavos aromatas. Atlikę tyrimus, mes neradome kitų buitinių aparatų, tik Stollar Oracle™ ir Stollar Dual Boiler™, kurie atitiktų šiuos reikalavimus. Tai pasiekta, naudojant mūsų naujovišką trigubą kaitinimo sistemą, kuri $\pm 1^{\circ}\text{C}$ tikslumu kontroliuoja vandens temperatūrą.



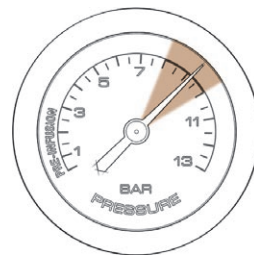
Pirminis užplikymas

Kaip ir geriausi komerciniai aparatai, ekstrahavimo pradžioje Oracle™ slėgį kelia po truputį, kad prieš panaudojant didesnę slėgį kavos kruopelės lėtai išbrinktų. Be šio laipsniško vandens slėgio didinimo gali atsirasti kanalų arba išgraužų. Tada vanduo tekės ne per visą kavą, o palei supluktą kavą ir filtravimo krepšelio sienelę arba prasigrauš per vidurį. Kadangi vanduo tekės ne visu kavos tūriu, o tik kanalu, tai dominuos kartesnė per daug ekstrahuota kava.



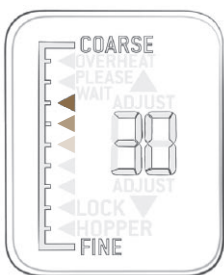
Slėgis

Stipriausią ir geriausią aromatą galima pasiekti ekstrahuojant espresso kavą 8–10 barų slėgiu. Kai slėgis per aukštas, dominuoja kartesni aromatai. Jei slėgis per žemas, susidaro skysta putelė ir gaunamas per silpnas poskonis. Oracle™ ir Dual Boiler™ yra vieni iš nedaugelio buitinių aparatų, kurie įvykdo šį svarbų reikalavimą.

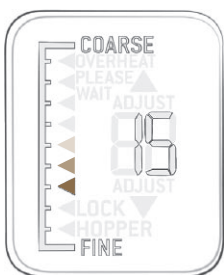
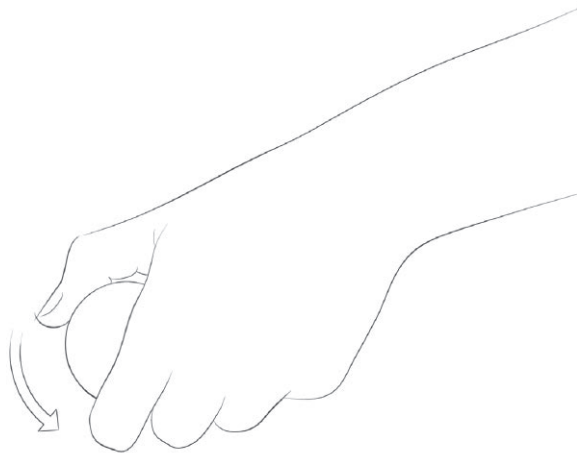


Vienas svarbus elementas...

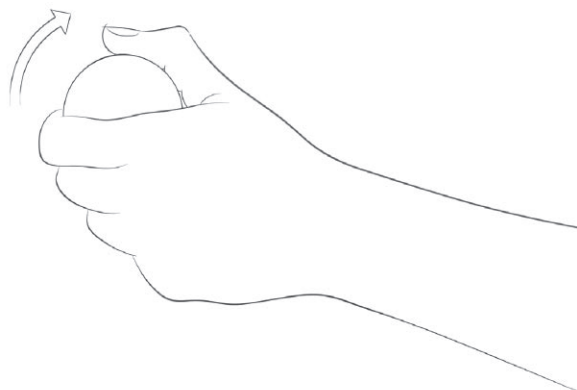
Tai sprendžiate Jūs



Rupesnis malinys
(didesnis skaičius / greitesnis supylimas)



Smulkesnis malinys
(mažesnis skaičius / lėtesnis supylimas)



Malinio rupumo reguliavimas

Viskas, ką Jūs turite pareguliuoti, tai malinio rupumas. Visu kitu pasirūpins Oracle™. Skani espresso kava gaunama tada, kai ekstrahuojama tinkamu greičiu. Nuo malinio rupumo priklauso, koku greičiu vanduo teka per kavą, o nuo to labai priklauso skonis. Smulkesnis malinys vandens srautui sukuria didesnį pasipriešinimą negu rupesnis malinys, ir dėl to vanduo srūva lėčiau. Reguluokite malinio rupumą, kol pasieksite reikiamą srautą: vienguba 30 ml porcija turi ištekėti maždaug per 20 sekundžių, o dviguba 60 ml porcija – per 30 sekundžių.

Kadangi kava sensta ir vartojamos skirtingų rūšių pupelės, tai šį parametą kartais gali reikėti pareguliuoti. Srautas labai priklauso nuo pupelių šviežumo ir kokybės. Kuo pupelės senesnės, tuo smulkiau jas reikia sumalti.

| Pupelių tipas | Malinio nuostata |
|-----------------------------|------------------|
| Šviežios kavos pupelės | 20 - 40 |
| Pupelės iš prekybos centro* | 10 - 25 |

*nerekomenduojama

Į ką atkreipti dėmesį

Kad būtume tikri, jog supratote teisingai...



Per silpnai ekstrahuota
Skonis = prėskas
Srautas = greitas ir blankus
Spalva = blanki balzgana putelė
Kiekis = >40 ml per 20 sekundžių

Per smarkiai ekstrahuota
Skonis = kartus
Srautas = tamsūs lašai
Spalva = pridegusi putelė
Kiekis = <20 ml per 20 sekundžių

Subalansuota
Skonis = salsvos grietinėlės
Srautas = tirštas, šilto medaus
Spalva = karamelinė putelė
Kiekis = 30 ml per 20 sekundžių

Ekstrahavimas

Kai ekstraktas švelnus, grietininis ir subalansuotas, ant tamsiai rudo skysčio susidaro tiršta karamelės spalvos putelė. Tai pasiekama tik esant tinkamam srautui. Kai kavos malūnėlis

tinkamai sureguliuotas, Oracle™ per 20 sekundžių pagamina 30 ml (vienguba porcija) arba per 30 sekundžių – 60 ml (dviguba porcija) kavos.

Pienas

Viską lemia putos konsistencija



Per tiršta



Per skysta



Pats tas

Teisingai suplaktas pienas nuo viršaus iki apačios atrodo kaip vienodos konsistencijos drėgni balti dažai. Tinkamos konsistencijos putos, kurios paprastai vadinamos mikroputomis, pasižymi ne

tik gera išvaizda. Tarp tūkstančių mažų pieno burbuliukų likę espresso aliejai išsiliedami ant liežuvio pagerina gėrimo aromatą bei poskonį.

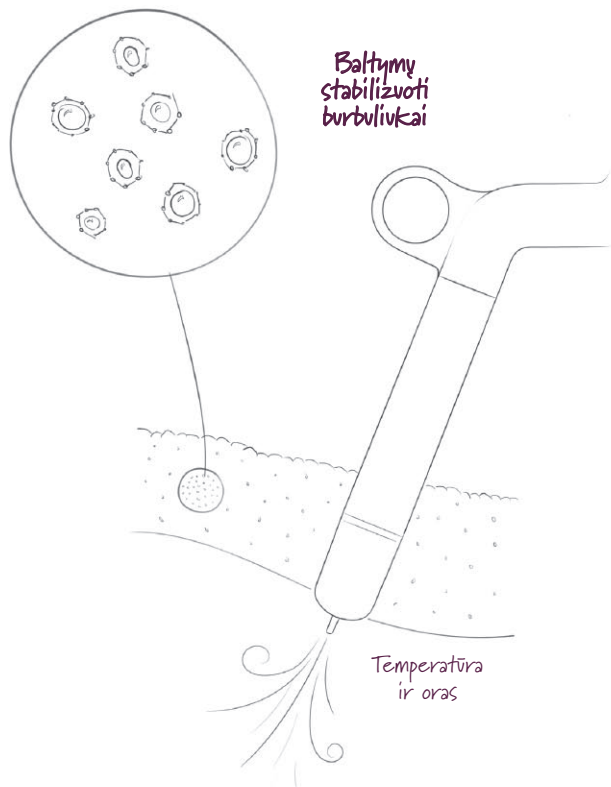
Mikroputas

Net profesionalui sukurti mikroputas yra iššūkis. Į pieną reikia tolygiai įterpti tinkamą oro kiekį ir gauti reikiamos temperatūros putas. Aukštesnėje kaip 65° C temperatūroje pieno riebalai pradeda atsiskirti nuo baltymų, sukurdami vandeningą sluoksnį ir neleisdami susidaryti mikroputam.

Atskiru oro siurbliu Oracle™ automatiškai įterpia mažus oro burbuliukus ir matuoja temperatūrą, kad išsijungtų tada, kai viskas bus paruošta.

Putų kiekį ir temperatūrą galima reguliuoti pagal skonį.

Prieš pradėdant plakti pienas ir šotėlis turi būti šalti. Tai padės gauti pageidaujamo tipo kavai optimalų mikroputų sluoksnį.



Vientisas pienas



Atsiskyres pienas

Oracle™ receptai

Short black

Siekiant įtikti įvairiems skoniams, espresso kavą galima ruošti įvairiais būdais. Toliau pateikiame populiariausius iš jų.



Dviguba espresso

- Kartais vadinamas „dviguba porcija“.
- 90 ml puodelis ar stiklinė.

Maždaug 60 ml espresso ekstrahuojama per 30–35 sekundes.



Vienguba espresso

- Kartais vadinamas „Short Black“.
- 90 ml puodelis ar stiklinė.

Maždaug 30 ml espresso per 20–25 sekundes.



Ristretto

- Itališkas pavadinimas reiškia „ribotas“.
- 60–90 ml puodelis ar stiklinė.

Ruošiama taip pat, kaip vienguba espresso.

Po 150 sekundžių ekstrahavimas nutraukiamas.



Macchiato

- Itališkas pavadinimas, reiškia „pažymėtas“.
- 60–90 ml puodelis ar stiklinė.
- 1 vienguba espresso.
- 2 arbatiniai šaukšteliai pieno putų.

Suplakite kiek galite mažiau pieno (tiek, kad susidarytų baltas žiedas) ir atidėkite.

Į tinkamą espresso stiklinę ar puodelį ekstrahuokite viengubą espresso.

Pasukite šotėlyje esantį pieną.

Įpilkite 5 arbatinius šaukštelius pieno į espresso, taikykite į indo vidurį.

Kava su pienu

Nors ingredientai bus vienodi, kavą galima pateikti įvairiais būdais. Paeksperimentuokite ir pažiūrėkite, kuris jums labiausiai patinka.

Mocha

- 180–220 ml stiklinė
- 1 vienguba espresso
- 150 ml šalto pieno
- Šokolado miltelių

Paruoškite pageidautinos temperatūros pieno putą.

Tuo pačiu metu ekstrahuokite viengubą espresso.

Į espresso porciją įmaišykite 1 arbatinį šaukštelį šokolado miltelių.

Kad būtų vienodos konsistencijos, pasukite šotėlyje esantį pieną.

Pieną supilkite tiesiai į espresso centrą.

Pieno šotėlio snapelį laikykite prie pat espresso paviršiaus.

Sėkmės paslaptis – pilti tolygiai.

Apibarstykite šokolado milteliais.



Piccolo

- 90 ml stiklinė
- 1 vienguba espresso
- 150 ml šalto pieno

Paruoškite pageidautinos temperatūros pieno putą.

Tuo pačiu metu ekstrahuokite viengubą espresso.

Kad būtų vienodos konsistencijos, pasukite šotėlyje esantį pieną.

Truputį pieno iš šotėlio nupilkite į stiklinę (tik truputį (piccolo)).

Pieną supilkite tiesiai į espresso centrą.

Pieno šotėlio snapelį laikykite prie pat espresso paviršiaus.

Sėkmės paslaptis – pilti tolygiai.



Flat White

- 180–220 ml puodelis
- 1 vienguba espresso
- 150 ml šalto pieno

Toks pats metodas kaip piccolo.

Mėgstamiausi

Toliau pateikiame dažniausiai užsakomų kavų ruošimo būdus.



Latte

- 200–220 ml stiklinė
- 1 vienguba espresso
- 150 ml šalto pieno

Paruoškite pageidautinos temperatūros pieno putą.

Tuo pačiu metu ekstrahuokite viengubą espresso.

Kad būtų vienodos konsistencijos, pasukite šsotėlyje esantį pieną.

Pieną supilkite tiesiai į espresso centrą.

Pieno šsotėlio snapelį laikykite prie pat espresso paviršiaus.

Sėkmės paslaptis – pilti tolygiai.



Silpna kava

- 200–220 ml stiklinė
- ½ viengubos espresso
- 150 ml šalto pieno

Ruoškite kaip latte.



Stipri kava

- 200–220 ml stiklinė
- 1 dviguba espresso
- 150 ml šalto pieno

Ruoškite kaip latte.



Cappuccino

- 180–220 ml puodelis
- 1 vienguba espresso
- 150 ml šalto pieno
- Šokolado miltelių

Ruoškite kaip latte.

Apibarstykite šokolado milteliais.

Klasika

Išbandykite kelis iš šių egzotiškų kūrinių.



Long Black / Americano

- 200–250ml puodelis ar stiklinė
- 1 dviguba espresso

Ekstrahuokite dvigubą espresso. Į puodelį įpilkite karšto vandens.

Tiems, kurie mėgsta užplikytą kavą, Oracle™ turi naujovišką vienu paspaudimu įjungiamą funkciją kavai Long Black paruošti. Kaip ir geriausiose kavinukėse, ši funkcija papildo espresso karštu vandeniu, kad sumažėtų jos kartumas ir būtų gautas subalansuotas aromatas.

Naudojantis LCD galima pareguliuoti stiprumą ir puodelio dydį (patentuota).



Kava su lemais

- 200–250ml puodelis ar stiklinė
- 1 dviguba espresso
- 180 ml šalto pieno
- 1 samtelis valgomųjų ledų
- 1 porcija vanilės
- Maišytuvas

Visus ingredientus sudėkite į maišytuvą ir pasirinkę tirštų kokteilių režimą Smoothie plakite 60 sekundžių.

Affogato

- 200–250 ml žema stiklinė
- 1 dviguba espresso
- 1 samtelis vanilinių valgomųjų ledų

Ekstrahuokite ir atidėkite espresso kavą. Į stiklinę idėkite vieną samtelį valgomųjų ledų.

Tiesiai ant ledų užpilkite espresso. Papildomai apibarstykite smulkintomis pistacijomis arba tarkuotu šokoladu.

BES980 the Oracle™

Dual Boiler™ automatiškai mala, supluškia kavą ir plaka pieną



Techniniai duomenys

| | |
|--|---|
| Modelis | BES980 |
| Du nerūdijančiojo plieno virintuvai <ul style="list-style-type: none">• Espresso virintuvas su PID valdymu• Specialus garo virintuvas | Tiksli vandens temperatūra Greitai vienu metu paruošiami garai |
| Automatinis malimas, dozavimas ir plūkimas | Suplūškia ir sumala taip, kad visada būtų tiksliai porcija |
| Integruotas pupelių piltuvus | 280 g talpos |
| Elektroninis PID temperatūros valdymas | Vandens temperatūrą riboja $\pm 1^{\circ}\text{C}$ tikslumu |
| Reguliuojamas ekstrahavimo slėgis | Viršslėgio vožtuvas (OPV) riboja didžiausią ekstrahavimo slėgį |
| Aktyviai kaitinama galvutė | Viso ekstrahavimo metu palaiko stabilią temperatūrą |
| Žemo slėgio pirminis užplikymas | Švelniai išbrinkina kavos kruopeles, kad jos būtų tolygiai ekstrahuotos |
| Pirminio užplikymo slėgis ir trukmė | Subtiliai pakeičia aromatą. Programuojamas |
| Dvigubi siurbliai | Specialūs espresso ir garų siurbliai užtikrina optimalų slėgį |
| Ekstrahavimo temperatūra | Programuojama, kad atitiktų įvairius pupelių apskrudimo lygius ir kilmę |
| Automatinis pieno plakimas | Reguliuojama temperatūra ir konsistencija |
| Programuojamos funkcijos | Kavos kiekis, kavos temperatūra, pirminis užplikymas, Long Black, pieno temperatūra, pieno putų konsistencija |
| Ekranėlio režimai | Malinio rupumas, porcijos temperatūr a, porcijos ruošimo trukmė, pieno temperatūr a, pieno putos konsistencija |
| Automatinis paleidimas | Nustatytu laiku ir anksto sušildo aparatą |
| 58 mm nerūdijančiojo plieno filtravimo rankenėlė | Optimalus dydis, kad būtų gauta ideali espresso kava |
| Tūrio valdymas | Užprogramuotos porcijos rankinis pakeitimas |
| Special Long Black | Iš karto po ekstrahavimo tiesiai į puoduką įpilama vandens |
| Specialus karšto vandens išleidimo kanalas | Skirtas Long Black paruošti ir puodeliams pašildyti |
| Išimamas 2,5 litro talpos vandens rezervuaras | Kad būtų lengviau, galima užpildyti iš viršaus; turi integruotą vandens filtrą |
| Valymo funkcija | Įspėjimas apie valymo ciklą |
| Nuleidžiamoji pasukamoji kojelė | Palengvina padėties ant stalviršio keitimą |
| Priedai | Maža malinių dėžutė, 58 mm nerūdijančiojo plieno filtro laikiklis, filtravimo krepšelis su vienguba sienele, 480 ml nerūdijančiojo plieno šotėlis, valymo komplektas, vandens filtrai ir vandens kietumui nustatyti skirta juostelė |
| Galia | 2400 W |
| Gaminio matmenys | 41 × 45,5 × 38 cm (P × A × G) |

Nepriklausomų apžvalgų, demonstracijų ir daugiau informacijos ieškokite adresu www.stollar.eu