

# ZAPARZACZE i KAWIARKI

## INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA

Ekspres pracuje na zasadzie ciśnieniowej i zaparza kawę typu „espresso” (mocna mała czarna). 1 espresso na opakowaniu = około 35 ml naparu kawy, jedna filiżanka na opakowaniu = około 220 ml kawy z mlekiem.

1. Przed pierwszym użyciem ekspresu, należy odkręcić część górną od podstawy i umyć wszystkie części w gorącej wodzie (bez detergentów), następnie je wysuszyć.
2. Napełnić podstawę czystą wodą do zaznaczonego poziomu (pod zaworek – BARDZO WAŻNE!) i włożyć koszyk z sitkiem filtrującym na kawę.
3. Napełnić mieloną kawą równo do krawędzi koszyka z sitkiem – bez ubijania kawy. Ekspresu nie należy napełniać kawą rozpuszczalną. Kawa powinna być zmielona do „espresso”. Kawa bardzo miałka (do parzenia w tygielku) może spowodować zatkanie sitka, a kawa grubiej mielona (do zaparzaczy filtrowych/przelewowych) zaparzy się słabiej.
4. Oczyszczyć gwint podstawy z kawy i przykręcić część górną urządzenia do podstawy (mocno).
5. Umieścić ekspres na małym ogniu (mniejszym niż średnica podstawy ekspresu)/palniku urządzenia grzewczego a w ciągu kilku minut napar zacznie przemieszczać się do części górnej. Poczekać aż kawa przestanie się parzyć. Uwaga - pozostała woda w zbiorniku chroni przed przegrzaniem urządzenia.
6. Pierwsze 3 zaparzone kawy należy wylać aby pozbyć się zapachu „metalicznego” (najlepiej użyć taniej lub starej kawy).

### Mukka/Cappuccino:

- Mlekiem napełniamy górny zbiornik do zaznaczonego poziomu – do przełącznika.
- System spieniający mleko ma kolor czarny, do espresso należy na niego nałożyć czerwoną nakładkę. System powinien być opuszczony do dołu.
- Najlepsze efekty uzyskamy wykorzystując specjalne mleko dla baristów.
- Mleko i woda powinny być w podobnej temperaturze, czyli chłodne. Instrukcja wideo <http://vimeo.com/3188285>

### Ważne:

- Przed użyciem ekspresu należy upewnić się czy wszystkie części zostały prawidłowo złożone.
- Przy prawidłowym użytkowaniu ekspres może być z powodzeniem używany przez wiele lat.
- Regularne używanie z czasem podnosi jakość parzenia.
- Czyszczenie po każdorazowym użyciu:
  - Należy upewnić się czy dany model nadaje się do zmywania w zmywarce (oznakowanie na opakowaniu). Zalecamy tylko mycie ręczne.
  - Należy myć oddzielnie część górną i podstawę dopiero po ostudzeniu. Mogą wystąpić trudności z odkręceniem obu części jeżeli są one gorące.
  - Nie należy stosować mocnych środków czyszczących – najlepiej tylko ciepłą wodę i delikatne gąbki, ściereczki.
  - Umyć gumowe uszczelki i sitka (dolne i górne), dokładnie wysuszyć i lekko skrócić. Nie używać ostrych narzędzi do wyjęcia gumowych uszczelek.
  - Przebarwienia lub osady na wewnętrznej stronie ekspresu, które mogą wystąpić po pewnym czasie użytkowania są zjawiskiem naturalnym.
  - Wszystkie części należy zawsze dokładnie wysuszyć przed skróceniem!
  - Pozostawienie wilgotnego i skręconego zaparzacza może spowodować wystąpienie zapachu pleśni.

### Uwaga:

- Nie używać ekspresu bez wody.
- Nie zostawiać ekspresu na ogniu po zaparzeniu kawy.
- Ekspres w trakcie pracy jest bardzo gorący – dotykać tylko uchwytu/rączki!.
- Nie rozkręcać ekspresu przed ostygnięciem i nie rozkręcać za pomocą (trzymając) uchwytu/rączki.
- Nie używać szorstkich materiałów do czyszczenia.
- Składować w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Uszkodzenia z powodu niewłaściwego użytkowania nie podlegają gwarancji.