

KAWIARKI BIALETTI

INSTRUKCJA OBSŁUGI I PRAKTYCZNE PORADY

Dotyczy modeli: Kawiarka **Bialetti Moka Express**
i Kawiarka **Bialetti Venus**

Przed pierwszym użyciem:

- Usuń etykiety i resztki opakowania
- Umyj wszystkie elementy ciepłą wodą i dokładnie wysusz
- Zrób 2-3 dzbanki kawy na próbę, aby smak kolejnych był pełniejszy

Użytkowanie

–przyjmuje się, że na każde 100 ml wody mielimy 6-8 g kawy

- Napełnij dolny zbiorniczek wodą, najlepiej filtrowaną, poniżej poziomu zaworu bezpieczeństwa
- Włóż lejek i wypełnij go kawą, zmieloną nie za drobno (0,3-0,5 mm), aby podczas parzenia uzyskać pełnię smaku. Nie ubijaj wsypanej kawy i usuń jej resztki z krawędzi lejka.
- Skręć dolny i górny zbiorniczek montując pozostałe elementy (uszczelkę i filtr). Nie wykorzystuj rączki jako dźwigni, bo możesz ją złamać!
- Przygotowaną kawiarkę postaw na odpowiednim palniku. W przypadku kuchenki gazowej płomień nie mogą być większe niż wielkość kawiarki, nie mogą ogrzewać jej z zewnątrz co może spowodować roztopienie plastikowego uchwyty! W przypadku kuchenek elektrycznych postaw kawiarkę na skraju rozgrzanej powierzchni, nie rozgrzejesz nadmiernie rączki kawiarki
- Proces parzenia rozpocznie się gdy woda zacznie się gotować. Proces ten rozpoznasz po odgłosach bulgotania jakie zacznie wydawać Twoja kawiarka, oraz zaobserwujesz kawę wypływającą do górnego zbiorniczka przez otwór w centralnej jego części. Parzenie kawy nie może odbywać się zbyt szybko,

przy zbyt wysokiej temperaturze palnika, bo smak kawy może na tym ucierpieć .

W takim przypadku konieczna jest odpowiednia praktyka i znalezienie optymalnej temperatury. Pamiętaj, TRENING CZYNI MISTRZA ;)

- Gdy górny zbiorniczek jest pełen oraz nie słychać odgłosów przelewającej się kawy, napój jest gotowy.
- Dla uzyskania najlepszego smaku delikatnie wymieszaj kawę w zbiorniczku przed jej rozlaniem do filiżanek. Podczas parzenia moc espresso się zmienia, jej przemieszanie wyrówna smak całości.

Czyszczenie:

- Umyj wszystkie elementy ręcznie, ciepłą wodą.
- Wysusz wszystkie elementy, wytrzyj suchym ręcznikiem.
- Nie składaj kawiarki zanim wszystkie elementy całkowicie wyschną (grzyb, pleśń, fuuuj)
- Do czyszczenia nie używaj płynu do mycia naczyń i detergentów, ani nie myj elementów kawiarki w zmywarce.
- Nie szoruj części składowych kawiarki ostrymi szczotkami aby ich nie zarysować.

Wskazówki:

- Korzystaj z odpowiedniej, nie za drobno mielonej, kawy. Pamiętaj, żeby przed użyciem jej ziarna (ewentualnie małe ilości zmielonej kawy) przechowywać w szczelnym pojemniku w zacienionym miejscu.
- Pamiętaj o jakości wody. Filtrowana jest lepsza, zwłaszcza jeżeli twoja woda z sieci jest twarda i wytrącają się z niej duże ilości kamienia.
- Nie używaj kawiarki do parzenia herbaty, "kawy" rozpuszczalnej czy przyrządzania kakao, gdyż może to zatkać filtr.
- Nie korzystaj z kawiarki bez wody - przypali się!