

NÁVOD K POUŽITÍ



Kávovar Bialetti Brikka Ellite

První použití:

Před prvním použitím kávovar rozšroubujte a vypláchněte všechny díly teplou vodou.

Při prvním vaření doporučujeme použít méně kávy a tuto várku vylít. Teprve při druhém a dalším vaření začne mít káva tu správnou chuť.

Káva:

Doporučujeme používat italskou kávu na espresso. Je více pražená a hrubě mletá. V žádném případě nedoporučujeme kávové výtažky, rozpustnou kávu a německé směsi. Pro espresso jsou příliš nakyslé a jemné a mohou ucpat filtry a poškodit kávovar.

Údržba kávovaru:

K mytí kávovaru nepoužívejte saponáty, ale myjte pouze teplou vodou. V případě, že nedopatřením použijete saponát, budete cítit chuť saponátu v kávě, proto je potřeba při následujícím vaření kávu vylít.

Kávovou patinu uvnitř horní nádoby neodstraňujte – zlepšuje chuť kávy. Naopak filtry a těsnění udržujte v čistotě.

Při čištění nepoužívejte hrubé prostředky, abyste nepoškodili povrch kávovaru.

Nemyjte v myčce.

Upozornění:

Před každým vařením se ujistěte, že nechybí žádná část kávovaru a že jste kávovar naplnili vodou i kávu. Připálení kávovaru vzniklé zahříváním nádoby bez vody není důvodem k reklamaci. Tyto přepálené skvrny nelze odstranit. Jde o estetické poškození, které nezhoršuje funkčnost výrobku.

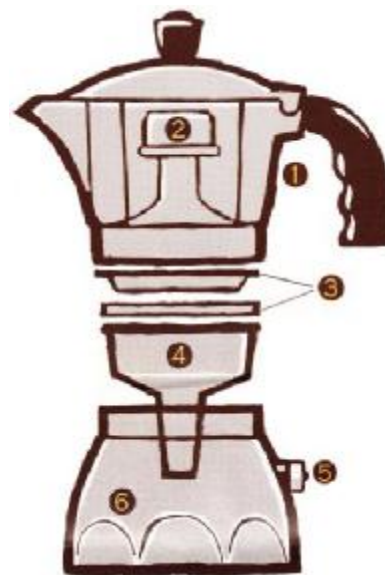
Z vody se mohou na stěnách a dně vytvořit skvrny. Nejsou na závadu a není to vada výrobku ani materiálu.

Kávovar nenechávejte ve vlhkém prostředí. V případě, že jej déle nebudete používat, dbejte na to, abyste uschovali kávovar umytý, vysušený a na vzdušné místo. V opačném případě se v něm může vytvořit plíseň.

Pokud vaříte na široké plotně nebo velkém plameni, může dojít k připálení vnějších stěn kávovaru.

Návod k přípravě:

1. Naplňte spodní nádobu (6) po rysku v nádobě. Hladina nesmí být výše než je bezpečnostní ventil (5).
2. Do trychtýře (4) dejte kávu. Kávu nepěchujte silou! A vložte trychtýř (4) do spodní nádoby (6).
3. Do vrchní nádoby (1) nasadte filtrovací víčko a gumičku (3).
4. Horní i spodní část kávovaru pevně k sobě přišroubujte.
5. Kávovar položte na plotýnku odpovídající velikosti kávovaru. Na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno kávovaru.
6. Po pár minutách začne z trubičky (2) do horní nádoby (1) probublávat káva.
7. Káva je hotová ve chvíli, kdy je horní nádoba naplněna a kávovar přestane vydávat bublavý zvuk.
8. Kávovar sejměte s plotýnky.
9. Káva je připravena k servírování.



Vhodné pro:



MYČKA



PLYN



ELEKTRIKA



SKLOKERAMIKA



INDUKCE

Distribuce:

Marie Slováková – DoKuchyne.cz, Pod Bukem 359, Štěchovice, 252 07, telefon: 257 831 033, 605 424 333

www.bialetti-kavovary.cz, www.dokuchyne.cz, www.dobytu.cz