



## Kawiarka – poradnik.

### 1. Przed pierwszym użyciem.

- Przed użyciem kawiarki po raz pierwszy należy umyć wszystkie jej elementy w gorącej wodzie.
- Zalecamy wylać pierwsze trzy zaparzenia ze względu na możliwość pojawienia się metalicznego posmaku.
- Podczas odkręcania kawiarki trzymaj ją za korpus, a nie za rączkę. Silne pociągnięcie rączki może spowodować uszkodzenie kawiarki.

### 2. Zasady dotyczące ogólnego użytkowania.

- Po użyciu kawiarki zaczekaj na jej ostygnięcie. Kiedy osiągnie odpowiednią temperaturę, odkręć górny zbiornik od dolnego, pozbądź się pozostałości po ziarnach, wypłucz wszystkie elementy w ciepłej wodzie, a następnie wytrzyj je do sucha miękkim ręcznikiem.
- Zalecamy nie używać detergentów do czyszczenia kawiarek aluminiowych. Mogą one uszkodzić powierzchnię i wpłynąć na smak kawy. Łagodne detergenty i płynne środki do czyszczenia elementów chromowanych mogą być używane do czyszczenia kawiarek stalowych.
- Do czyszczenia nie należy używać gąbek o szorstkiej powierzchni ani sody oczyszczonej. Ich użycie może odbarwić lub uszkodzić powierzchnię kawiarki.
- Z czasem, na wewnętrznych ściankach dolnego zbiornika może pojawiać się biały osad. Jest to spowodowane niedokładnym osuszeniem elementu po myciu, oraz naturalnym utlenianiem aluminium. Osad należy zmyć przy użyciu miękkiej szczotki do naczyń oraz mieszanki ciepłej wody i białego octu. Po umyciu i wypłukaniu zbiornika, należy go dokładnie wysuszyć.
- Aby zapewnić odpowiedni przepływ powietrza, zalecamy przechowywanie rozkręconej kawiarki.
- Kawiarki nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Nigdy nie stawiaj kawiarki na płycie grzewczej kiedy w dolnym zbiorniku nie ma wody.
- Ziarna powinny być zmielone nieznacznie grubiej niż do espresso. Nie należy używać kawy w innych postaciach lub innych produktach, ponieważ mogą one zapchać sitko.
- Wybierając rozmiar kawiarki należy pamiętać, że przy każdym zaparzeniu należy dostosować ilość zmielonej kawy do rozmiaru sitka.
- Kawiarkę należy ustawiać tak, aby rączka znajdowała się poza zasięgiem źródła ciepła.

### 3. Sposób użycia.

- Nalej wodę do dolnego zbiornika, poniżej poziomu zaworu bezpieczeństwa. Woda może być wcześniej podgrzana, jednak nie zagotowana.
- Umieść sitko w dolnym zbiorniku.
- Wsyp zmieloną kawę do sitka, do pełna, wyrównaj dłonią tak aby drobin nie pozostały na brzegu, jednak nie ubijaj kawy.
- Przykręć górny zbiornik.
- Ustaw źródło ciepła odpowiednio do rozmiaru dolnego zbiornika. Pamiętaj, aby rączka była poza zasięgiem źródła ciepła. Używając kuchenki gazowej, płomień powinien być ustawiony pomiędzy średnim a małym. Używając kuchenki elektrycznej można ustawić większą moc.
- Cały proces zaparzania powinien zająć 3 – 6 minut. Kiedy napar płynący z wylewek osiąga bardzo jasny kolor, zdejmij kawiarkę z płyty grzewczej. Dodatkowym sposobem na zatrzymanie ekstrakcji na tym etapie jest zanurzenie dolnego zbiornika w naczyniu z zimną wodą. Dzięki temu ograniczymy gorycz naparu.

### 4. Rozwiązywanie problemów.

#### **Z kawiarki wycieka woda.**

- Sprawdź uszczelkę i wymień ją w razie potrzeby.
- Sprawdź czy uszczelka nie jest zapchana pozostałościami po ziarnach.
- Upewnij się, czy kawiarka jest poprawnie skręcona.

#### **Napar nie przepływa do górnego zbiornika.**

- Sprawdź uszczelkę i wymień ją w razie potrzeby.
- Sprawdź, czy lejek pod sitkiem nie jest zapchany pozostałościami po ziarnie.
- Ziarna mogą być zmielone zbyt drobno.

