

# NÁVOD K OBSLUZE KÁVOVAR BIALETTI MOKA EXPRESS

## 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 kávou. 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 hořáku, může dojít k připálení vnějších stěn kávovaru.

## Návod k přípravě

1. Naplňte spodní nádobu (1) po rysku v nádobě. Hladina nesmí být výše, než je bezpečnostní ventil.
2. Do trychtýře (2) dejte kávu. Kávu nepěchujte silou! A vložte trychtýř (2) do spodní nádoby (1).
3. Do vrchní nádoby 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 (4) do horní nádoby 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.

