



KING Hoff®

klausberg®

Instrukcja obsługi

Kawiarki ciśnieniowej

KB-7158, KB-7159, KB-7160, KB-7161,
KH-1160, KH-1161, KH-1162, KH-3156,
KH-3157, KH-3158, KH-3159, KH-3160



Uwaga!

Kawa z kawiarki jest aromatyczna, mocna i nie zawiera szkodliwego dla żołądka osadu. Na smak zaparzonej kawy ma wpływ nie tylko jej gatunek, ale również jakość wody. W celu przygotowania cappuccino do zaparzonej kawy espresso dodać należy spienione mleko.

Uwaga!

Jeżeli zaparzacznik nie zostanie zdjęty z maszynki w odpowiednim momencie może nastąpić jego przegrzanie a w efekcie stopienie elementów plastikowych i gumowych. W takim przypadku produkt nie podlega reklamacji.

- Najpierw należy nalać wodę do naczynia dolnego tak, aby nie zakryć zaworu bezpieczeństwa.
- Następnie należy wypełnić filtr-lejek dobrą, grubo zmieloną kawą i zakryć nim dolne naczynie (kawy nie należy ubijać). Zbyt drobno zmielona lub za bardzo ubita kawa może zapchać otwory sitka i uszkodzić uszczelkę urządzenia oraz doprowadzić do uruchomienia zaworu bezpieczeństwa.
- Zawsze należy sprawdzić czy filtr górny i uszczelka są dokładnie usadowione na spodzie dzbanka.
- Później należy nakręcić dzbanek na naczynie dolne tak, aby wyraźnie odczuć opór uszczelki. Uszczelka oraz brzegi naczynia dolnego i górnego powinny być zawsze czyste i wytarte do sucha!
- Następnie należy ustawić kawiarkę na kuchence. Ustawiamy średnią moc grzania tak, aby uchwyt kawiarki był poza palnikiem. W przypadku korzystania z kuchenek indukcyjnych, moc płyty nie powinna przekraczać 60%.
- Po zagotowaniu wody da się słyszeć syczenie oraz dźwięk wydobywającej się przez dyszę kawy. Gdy dźwięk ten ustanie i pozostanie jedynie syczenie należy zdjąć kawiarkę z kuchenki.
- Nie wolno zostawiać kawiarki na palniku bez wody, aby nie przegrzać korpusu. Mogą wówczas pojawić się przebarwienia powierzchni kawiarki, nie wpływa to jednak na jakość jej działania. Nie jest wadą, gdy po zaparzeniu kawy w dolnym naczyniu pozostaje niewielka ilość wody.



espresso



americano, caffee lungo
(espresso z podwójną ilością wody)



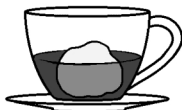
kawa po turecku



caffee au lait
(kawa z mlekiem)



cappuccino
(espresso zalane spienionym mlekiem, posypane czekoladą)



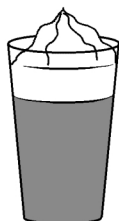
affogato
(espresso z kulką lodów waniliowych)



caffee macchiato
(espresso dodatkiem mleka lub mlecznej pianki)



kawa po wiedeńsku
(mocna kawa z bitą śmietaną, posypana kakaem)



mocha
(espresso z mlekiem i czekoladą ozdobione bitą śmietaną)



latte macchiato
(trzy wyraźne warstwy: gorące mleko, espresso i mleczna piana)



caffee latte
(mocna kawa zalana dużą ilością gorącego mleka)



frappe
(kawa rozpuszczalna zmiksowana z mlekiem i z cukrem)



irish coffe
(kawa z whiskey i bitą śmietaną)