

# NÁVOD K OBSLUZE KÁVOVARU BIALETTI MOKA INDUCTION



Před prvním použitím kávovar rozšroubujte a vypláchněte všechny díly teplou vodou. Při prvním vaření doporučujeme použít méně kávy a tuto várku vylít. Teprve při dalším vaření začne mít káva tu správnou chuť.

K mytí kávovar 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 sítko a těsnění udržujte v čistotě. Při čištění nepoužívejte hrubé prostředky, abyste nepoškodili povrch kávovar. **Nemyjte v myčce.**

Před každým vařením se ujistěte, že nechybí žádná část kávovar a že jste kávovar naplnili vodou i kávou. Připálení kávovar 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 kávovar.



PLYN



ELEKTŘINA



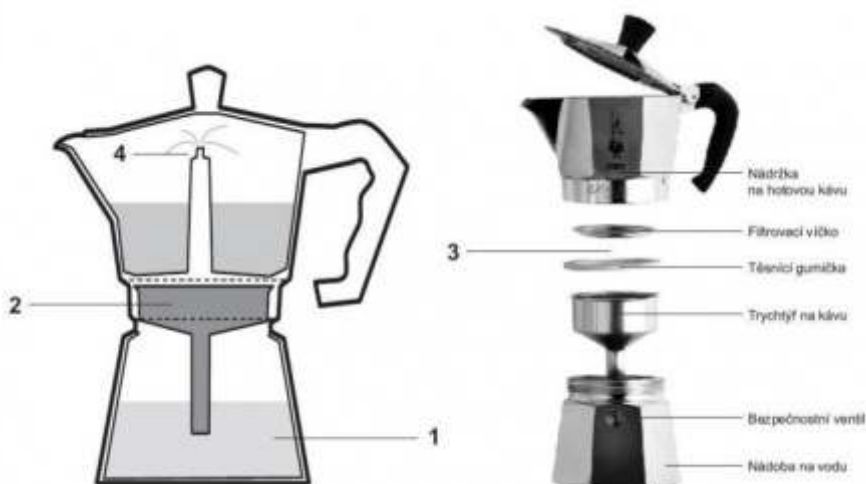
SKLOKERAMIKA



INDUKCE

Pro přípravu kávy používejte kávu namletou na Moka, která konzistencí připomíná hrubou mouku.

1. Naplňte spodní nádobku (1) vodu po rysku uvnitř nádoby - hladina nesmí být nad bezpečnostním ventilkem.
2. Do trychtýře (2) dejte kávu. Kávu nepěchujte silou! A vložte trychtýř (2) do spodní nádoby (1).
3. Do vrchní nádoby nasadte filtrační víčko a gumičku (3).
4. Horní i spodní část kávovar pevně k sobě přišroubujte.
5. Kávovar položte na plotýnku odpovídající velikosti kávovar. Na plynovém sporáku nesmí plameny přesahovat dno kávovar.
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.



KAVA.CZ