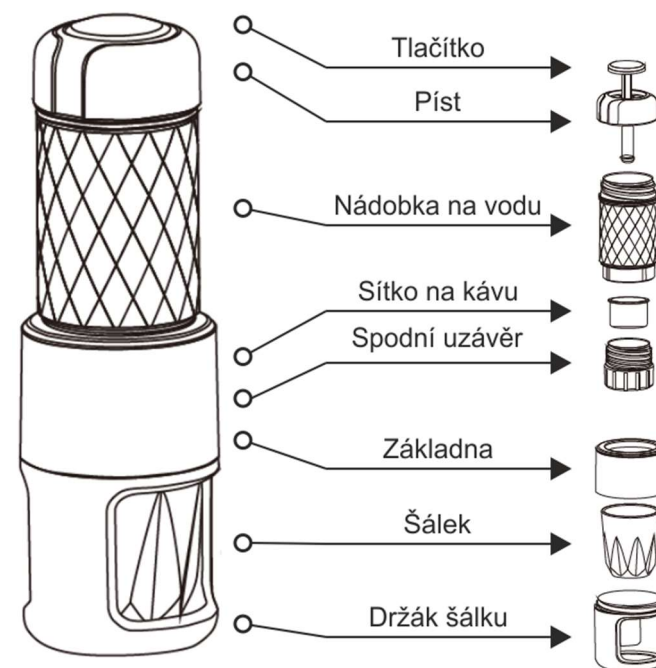




Instrukcja użycia ekspresu ręcznego **STARESSO**

Przeczytaj przed użyciem!

- Uważnie przeczytaj tę instrukcję i nie wyrzucaj jej.
- STARESSO nie jest przeznaczone dla dzieci.
- Przed użyciem dokładnie umyj wszystkie części gorącą wodą.
- Uważaj na filiżankę – jest ze szkła!
- Ostrożnie pracuj z ekspresem! Grozi oparzenie gorącą wodą.



Przygotowanie espresso

Napełnianie świeżo mieloną kawą

- Napełnij sitko 7 – 10 g kawy mielonej i dociśnij ją miarką.
- Włóż sitko na swoje miejsce i przykręć pojemnik na wodę.

Napełnianie wodą & ekstrakcja kawy

Odkręć zamknięcie pojemnika na wodę i napełnij go 50-80 ml gorącej wody (85°C lub więcej).

- Zakręć zamknięcie s powrotem na swoje miejsce.
- Odkręć przycisk na górze i naciskaj, dopóki całkowicie nie pozbędziesz się wody z pojemnika.
- Kawa jest przygotowana. Odkręć górną część i wyjmij filiżankę na kawę. Smacznego!



Spienianie mleka

- Napełnij filiżankę ciepłym mlekiem (dobrze użyć mleka w temperaturze ok. 65°C).
- Odkręć tłok i włóż go do filiżanki (zwróć uwagę, aby dolna część tłoku znajdowała się w mleku). Drugą ręką mocno trzymaj filiżankę!
- Ściskaj tłok do czasu aż mleko będzie miało oczekiwaną konsystencję.
- Lekko spienione mleko będzie idealne!



Przygotowanie pozostałych napojów

STARESSO cappuccino

- Gotowe, lekko spienione mleko, przelej do przygotowanego wcześniej espresso. Dzięki temu powstanie delikatne cappuccino.

STARESSO kawa lodowa

- Wykorzystaj 8 - 10 g średnio prażonej i drobno zmielonej kawy i 50 - 80ml lodowatej wody. Przygotowanie jest takie samo jak w przypadku Espresso.
- W porównaniu z tradycyjną kawą lodową, dzięki STARESSO, jest to proste i szybkie w przygotowaniu. Kawa ma delikatny smak i świeży zapach.

STARESSO lodowe cappuccino

- STARESSO kawę lodową wymieszaj ze świeżo spienionym mlekiem.
- Świeży zapach kawy zyska nowy wymiar, dzięki czemu będziesz mógł delektować się orzeźwiającą kawą nawet podczas gorących, letnich dni.

STARESSO kawa z lodami

- Do STARESSO kawy lodowej dodaj gałkę lodów, a może nawet polewę czekoladową...
- Ten słodki i delikatny napój deserowy sprawdzi się przede wszystkich podczas letnich upałów.

STARESSO kawa Americano

- Przygotuj jedną pełną miarkę średnio prażonej kawy mielonej.
- Kawę ekstrahuj 2x (W skrócie ponownie dolej gorącą wodę do pojemnika i ponów proces)
- Zrelaksuj się przy świeżej kawie Americano, idealnej do każdego śniadania.

STARESSO Black Tea (przygotowanie herbaty)

- Przygotuj 7 g herbaty sypanej zamiast kawy, 60 – 80 ml gorącej wody i postępuj w taki sam sposób jak przy przygotowaniu espresso.

STARESSO Black Tea Latte

- Do wcześniej przygotowanej Black Tea dodaj spienione mleko. Dzięki temu napój uzyska mleczny zapach i delikatny smak tradycyjnego Black Tea Latte.

Czyszczenie ekspresu STARESSO

Jak wyczyścić ekspres STARESSO

- Po korzystaniu z ekspresu odkręć wszystkie górne części urządzenia.
- Wypuść pozostałą gorącą wodę i wolno odkręć dolne zamknięcie.
- Przy czyszczeniu bezpośrednio po przygotowaniu napoju, uważaj na pozostałości gorącej wody.
- Sitko wymyj prądem ciepłej wody.
- Po pienieniu mleka włóż tłok do wody i pompuj, dopóki nie będzie czysty w środku.
- Ekspres należy czyścić od razu po ostygnięciu, nie zostawiaj do zaschnięcia resztek mielonej kawy czy napoju.
- STARESSO nie jest dostosowany do mycia w zmywarce (może dojść do uszkodzenia).

Rozkładanie i składanie sitka na kawę

Rozkładanie:

- Użyj długiego drążka i wypchnij filtr z sitka przez dolny otwór.

Składanie:

- Umieść filtr bezpośrednio na dnie sitka i włóż do niej uszczelkę, dociśnij mocno do filtra.



Rozkładanie i składanie siatki izolacyjnej w pojemniku na wodę

Rozkładanie:

- Użyj długiej tyczki i wypchnij siatkę izolacyjną z pojemnika na wodę.

Składanie:

- Odwróć pojemnik na wodę do góry nogami i włóż metalowy element z dziurką (wystającą stroną do środka pojemnika).
- Włóż metalowe sitko do uszczelki i upewnij się, że do siebie przylegają.
- Włóż filtr z uszczelką na metalową płytkę (wystającą stroną do pojemnika) a następnie przyciśnij.





Ważne informacje

- Przycisk tłoku zawsze przed użyciem otocz i wysuń.
- Po użyciu przycisk znów zakręć i zamknij poprzez zakręcenie.
- Zawsze upewnij się, że górne i dolne zamknięcie pojemnika na wodę są dobrze

przykręcone (w innym przypadku STARESSO nie będzie dobrze działać).

- Przed schowaniem do szafki, wszystkie elementy wymyj i wysusz.
- Pojemnik na wodę jest przeznaczony jedynie na czystą wodę! W przypadku użycia jakiegokolwiek innego płynu, może dojść do uszkodzenia urządzenia.
- Przechowuj i używaj poza zasięgiem dzieci. Nie zostawiaj ekspresu bez nadzoru.



- Maksymalna waga kawy w sitku: 10 g

Obsługa klienta

Jeśli masz jakieś pytania, skontaktuj się z nami pod adresem info@kavanacesty.cz.



Specyfikacja

- Standardowe ciśnienie robocze: 15 - 20 BAR
- Pojemność zbiornika na wodę: 80 ml (max)