



KING Hoff®

- PL** Instrukcja obsługi Kawiarki ciśnieniowej
- EN** Pressure coffee maker user's manual
- DE** Bedienungsanweisung Druck-Kaffeebereiter
- RU** Руководство пользователя Кофеварка
- CZ** Návod k obsluze Tlakového kávovaru
- SK** Návod na použitie Tlakového kávovaru
- LT** Návod na použitie Tlakového kávovaru
- RO** Instrucțiuni de utilizare a Espressorului



KH-1044, KH-1045, KH-1046, KH-1047,
KH-3161, KH-3162, KH-3163, KH-3164



1. Przed rozpoczęciem użytkowania kawiarkę należy sprawdzić, czy nie ma widocznych uszkodzeń i umyć ją w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
2. Następnie należy nalać wodę do zbiornika wody (9) tak, aby woda nie zakryła zaworu bezpieczeństwa (8).
3. Sitko na kawę (7) należy wypełnić dobrą, grubo zmieloną kawą i włożyć go do zbiornika wody (9) - kawy nie należy ubijać, zbyt drobno zmielona lub za bardzo ubita kawa może spowodować niedrożność otworów sitka (7) i uszkodzić uszczelkę (6) oraz doprowadzić do uruchomienia zaworu bezpieczeństwa (8).
4. Sitko (5) i spasowaną do niego uszczelkę (6) umieszczamy na spodzie pojemnika na kawę (4) - zawsze należy sprawdzić czy sitko górne (5) i uszczelka (6) są zamontowane centralnie na zbiorniku wody (9) – gwarantuje to szczelność kawiarki.
5. Później należy nakręcić pojemnik na kawę (4) na zbiornik wody tak, aby wyraźnie odczuć opór uszczelki (6). Uszczelka (6) i brzegi zbiornika wody (9) oraz pojemnika na zaparzoną kawę (4) powinny być zawsze czyste i wytarte do sucha!
6. Następnie należy ustawić kawiarkę na kuchence grzewczej.

Uwaga!

Płomień powinien być ustawiony tak aby nie wykraczał poza dno kawiarki i aby uchwyt kawiarki był poza zasięgiem płomieni palnika. **Podczas przyrządzania kawy na kuchence indukcyjnej, należy ustawić grzanie maksymalnie do 60% całkowitej mocy kuchenki.** Nieprawidłowe zakręcenie i/lub użycie zbyt dużej mocy w trakcie podgrzewania może spowodować rozszczelnienie się kawiarki. Ciśnienie zacznie wydobywać się na łączeniu pojemnika na kawę (4) ze zbiornikiem wody (9). Spowodować to może, że nie zadziała zawór bezpieczeństwa (8).

Niewłaściwe użytkowanie może spowodować poparzenia ciała i uszkodzenia mechaniczne kuchenki i przedmiotów znajdujących się w pobliżu.

7. W chwili zagotowania wody słychać będzie dźwięk wydobywającej się kawy przez dyszę/trzpień (3). Gdy dźwięk przestaje być słyszalny i pozostanie jedynie syczenie pary wodnej 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.
8. Po zakończeniu procesu parzenia kawy należy bezzwłocznie zdjąć kawiarkę z kuchenki. Jeżeli kawiarka nie zostanie zdjęta z kuchenki w odpowiednim momencie może nastąpić jej przegrzanie a w efekcie uszkodzenie. W takim przypadku kawiarka nie podlega reklamacji.
9. Po ostygnięciu kawiarkę należy dokładnie umyć wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń każdy element osobno i wytrzeć do sucha.

Niestosowanie się do powyższych zaleceń, spowoduje utratę gwarancji.

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.



espresso



americano, coffee lungo
(espresso z podwójną
ilością wody)



kawa po turecku



coffee au lait
(kawa z mlekiem)



cappuccino
(espresso zalane spienionym
mlekiem, posypane czekoladą)



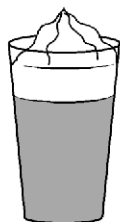
affogato
(espresso z kulką
lodów waniliowych)



coffee 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 pianka)



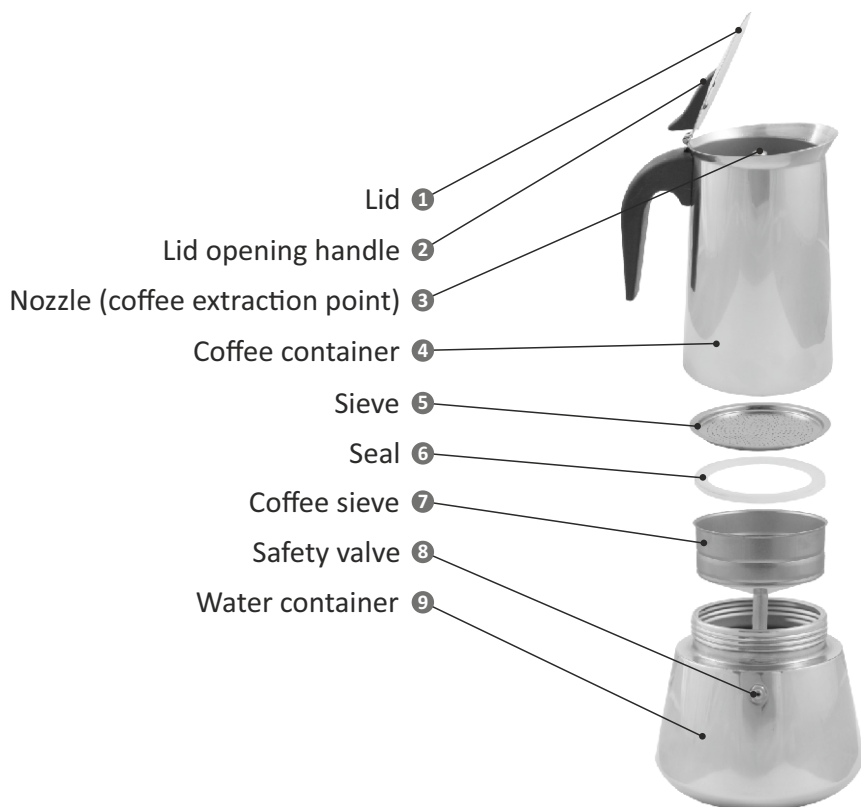
coffee latte
(mocna kawa zalana
dużą ilością
gorącego mleka)



frappe
(kawa rozpuszczalna
zmiśkowana
z mlekiem i z cukrem)



irish coffe
(kawa z whiskey
i bitą śmietaną)



1. The coffee maker should be checked for visible damage and washed in warm water with dish detergent before first use.
2. Next step is to fill the water container **(9)** so that the water level does not reach the safety valve **(8)**.
3. The coffee sieve **(7)** should be filled with a good quality, coarse ground coffee and placed in the water container **(9)**
 - the coffee should not be compacted, finely ground or too compacted coffee may cause sieve **(7)** clogging leading to seal **(6)** damage and safety valve **(8)** activation.
4. The sieve **(5)** and properly fitted seal **(6)** should be placed at the bottom of the coffee container **(4)**
 - it should always be verified whether the upper sieve **(5)** and seal **(6)** are mounted precisely on the water container **(9)** - guarantees tightness
5. Screw the coffee container **(4)** onto the water container so that the seal **(6)** shows resistance. The seal **(6)**, the edges of the water container **(9)** and the brewed coffee container **(4)** should be kept clean and dry!
6. Place the coffee maker on top of the kitchen stove.

Caution!

The flame should be set so that it does not exceed the edge of the coffee maker bottom and does not reach the coffee maker handle.

When preparing coffee using an induction cooker the heating power should not exceed 60% of the cooker's total heating power. Improper tightening and/or excessive heating power may cause unsealing the coffee maker. The coffee maker will start depressurizing at the connection of the coffee container **(4)** and the water container **(9)**. This may prevent the safety valve **(8)** from activating.

Improper use may cause skin burn and mechanical damage of the stove as well as objects near it.

7. Boiling water will be indicated by the sound of coffee extraction through the nozzle **(3)**. When the coffee extraction sound stops and only the steam sound remains, the coffee maker should be removed from the stove.
 - to avoid body overheating, the unfilled coffee maker should not be left on the stove. It may cause discoloration of the coffee maker surface but will not affect its functionality. Water left in the bottom vessel after brewing the coffee is not unusual.
8. The coffee maker should be removed from the stove immediately after completing the coffee brewing process. Failure to remove the coffee maker at the appropriate moment may cause overheating and damage. In such case complaints as part of the warranty shall not be considered.
9. After cooling, each element of the coffee maker should be washed using a dish detergent and wiped dry.

Failure to observe the above-mentioned instructions shall void the warranty.

The appliance prepared coffee is aromatic, strong and does not contain any sediment harmful for the stomach. The brewed coffee flavor depends not only on the quality of the coffee itself but also the quality of water.



Espresso



Americano, coffee lungo
(espresso with double water amount)



Turkish coffee



Caffee au lait
(coffee with milk)



Cappuccino
(espresso with steam milk foam and chocolate powder)



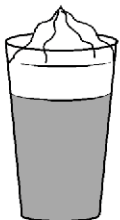
Affogato
(espresso with vanilla ice cream)



Caffee macchiato
(espresso with a bit of milk or milk foam)



Vienna coffee
(strong coffee with whipped cream and cocoa)



Mocha
(espresso with milk, chocolate and whipped cream on top)



Latte macchiato
(three clear layers: hot milk, espresso and milk foam)



Caffee latte
(strong coffee with lots of hot milk)



Frappe
(instant coffee mixed with milk and sugar)



Irish coffee
(coffee with whiskey and whipped cream)



1. Vor Gebrauch ist der Kaffeebereiter auf sichtbare Schäden zu überprüfen und mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel zu waschen.
2. Dann ist der Behälter (9) mit Wasser zu befüllen, so dass das Wasser nicht über das Sicherheitsventil (8) reicht.
3. Das Kaffeesieb (7) ist mit dem guten, grob gemahlene Kaffee einzufüllen und in den Wasserbehälter einzusetzen.
- der Kaffee darf nicht verdichtet werden; wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder zu stark verdichtet ist, können die Öffnungen des Siebes (7) verstopft werden, was zur Beschädigung der Dichtung (6) führen kann; da kann das Sicherheitsventil (8) ansprechen.
4. Das Sieb (5) mit einer angepassten Dichtung (6) wird am Boden des Kaffee-Behälters (4) eingesetzt
- es ist immer zu prüfen, ob das obere Sieb (5) und die Dichtung (6) zentral am Wasserbehälter (9) befestigt sind — nur so kann die Dichtheit des Kaffeebereiters gewährleistet werden.
5. Dann ist der Kaffeebehälter (4) auf den Wasserbehälter einzudrehen; der Widerstand durch die Dichtung (6) muss dabei spürbar sein.
Die Dichtung (6) und die Ränder des Wasserbehälters (9) und des Kaffeebehälters (4) müssen immer sauber und trockengewischt sein!
6. Dann ist der Kaffeebereiter auf einen Heizherd aufzustellen.

Achtung!

Die Flamme muss so eingestellt werden, dass sie nicht über den Boden des Kaffeebereiters übersteigt und dass der Griff des Kaffeebereiters außer Reichweite der Brennerflammen ist.

Sollte der Kaffee auf einer Induktionskochplatte vorbereitet werden, dann ist die Leistung maximal auf 60% einzustellen. Wenn der Kaffeebereiter nicht korrekt zugemacht wird und/oder wenn beim Erwärmen zu hohe Leistung eingestellt ist, kann der Kaffeebereiter undicht werden. Der Dampf fängt dann auf, an der Verbindung des Kaffeebehälters (4) mit dem Wasserbehälter (9) auszutreten. Es ist dann möglich, dass das Sicherheitsventil (8) nicht anspricht.

Bei einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung des Kaffeebereiters kann es zu Körperverletzungen und zu mechanischen Schäden am Herd und an den Gegenständen kommen, die sich in der Nähe befinden.

7. Wenn das Wasser kocht, ist das Geräusch des durch die Düse (3) durchdringenden Kaffees zu hören. Wenn das Geräusch nachlässt und noch nur der Dampf zu hören ist, ist der Kaffeebereiter vom Herd zu nehmen.
-der Kaffeebereiter darf auf dem Brenner nicht ohne Wasser gelassen werden, sonst wird das Gehäuse überhitzt. Bei Überhitzung können am Kaffeebereiter Verfärbungen vorkommen, was aber auf die Funktionalität des Gerätes keinen negativen Einfluss hat. Es ist kein Mangel, wenn nach dem Brühvorgang im unteren Behälter eine geringe Wassermenge verbleibt.
8. Nach Abschluss des Vorgangs ist der Kaffeebereiter sofort vom Herd zu nehmen. Wenn der Kaffeebereiter nicht zum richtigen Zeitpunkt vom Herd genommen wird, dann kann er überhitzt und somit auch beschädigt werden. In solchen Fällen werden keine Garantieansprüche angenommen.
9. Nach dem Abkühlen ist der Kaffeebereiter mit dem Geschirrspülmittel zu waschen (jeder Bauteil separat) und trocken zu wischen.

Sollten die o.g. Hinweise nicht beachtet werden, werden keine Garantieansprüche angenommen.

Der im Kaffeebereiter gekochter Kaffee ist aromatisch und enthält keine Ablagerungen, die für den Magen schädlich sein können. Auf den Kaffee-Geschmack nimmt nicht nur die Kaffeesorte, sondern auch die Wasserqualität einen Einfluss.



Espresso



Americano, Lungo-Kaffee
(Espresso mit doppelter Wassermenge)



Türkischer Kaffee



Kaffee au lait
(Kaffee mit Milch)



Kaffee mit Milch
(Espresso mit Milchschaum und Schokopulver)



Affogato
(Espresso mit einer Vanilleeiskugel)



Macchiato-Kaffee
(Espresso mit Milch und Milchschaum)



Wiener Kaffee
(starker Kaffee mit Schlagsahne, mit Kakaopulver)



Mocha
(Espresso mit Milch, Schokolade und Schlagsahne)



Latte Macchiato
(drei deutlich sichtbare Schichten: Heiße Milch, Espresso und Milchschaum)



Kaffee Latte
(starker Kaffee mit heißer Milch)



Frappe
(löslicher Kaffee, gemixt mit Milch und Zucker)



Irish coffe
(Kaffee mit Whisky und Schlagsahne)



1. Перед началом использования кофеварку необходимо проверить, нет ли заметных повреждений и вымыть ее в теплой воде с использованием жидкости для мытья посуды.
2. Затем необходимо налить воду в емкость для воды (9) так, чтобы вода не закрыла клапан безопасности (8).
3. Ситечко для кофе (7) необходимо наполнить хорошим кофе крупного помола и вложить его в емкость для воды (9)
 - кофе не нужно взбалтывать, слишком мелко молоть или утрямбовывать, поскольку это может привести к непроходимости отверстий ситечка (7) и повредить прокладку (6), а также привести к запуску клапана безопасности (8).
4. Ситечко (5) и подходящую к нему прокладку (6) помещаем внизу емкости для кофе (4)
 - всегда необходимо проверить, замонтировано ли верхнее ситечко (5) и прокладка (6) по центру на емкости с водой (9) - это обеспечит герметичность кофеварки.
5. Затем необходимо закрутить емкость для кофе (4) на емкость воды так, чтобы отчетливо ощутить сопротивление прокладки (6).
 Прокладка (6) и края емкости для воды (9) в емкости для заваренный кофе (4), должны всегда быть чистыми и потертыми насухо!
6. Затем необходимо настроить кофеварку на обогревательной плите.

Внимание !

Пламя должно быть настроено таким образом, чтобы не выходило за пределы дна кофеварки, а ручка кофеварки находилась за пределами пламени горелки.

Во время приготовления кофе на индукционной плите, нужно устанавливать нагрев максимум до 60% общей мощности плиты. Неправильное закручивание и/или использование слишком большой силы во время подогрева может привести к потере герметичности кофеварки. Давление начнет выходить на

соединении контейнера для кофе (4) с емкостью для воды (9). Это может привести к срабатыванию вентиля безопасности (8).

Неправильное использование может вызвать ожоги на теле и механические повреждения плиты и предметов, находящихся поблизости.

7. В момент кипения воды слышно звук выходящего кофе сквозь сопло/сердцевину (3). Когда перестанет быть слышно звук и останется только сычание водного пара, необходимо снять кофеварку с плиты. - запрещено оставлять кофеварку на грелке без воды, чтобы не перегреть корпус. Тогда могут появиться пятна на поверхности кофеварки, но это не влияет на качество ее работы. Это не считается дефектом, поскольку после заваривания кофе в нижней емкости остается небольшое количество воды.
8. После окончания процесса заваривания кофе нужно немедленно снять кофеварку с плиты. Если кофеварку не снять с плиты в соответствующий момент, она может перегреться, и, в результате, повредится. В таком случае кофеварка не подлежит рекламации.
9. После остывания кофеварки необходимо вымыть жидкостью для мытья посуды каждый элемент отдельно и вытереть насухо.

Несоблюдение этих рекомендаций ведет к потере гарантии.

Кофе с кофеварки ароматный, крепкий и не содержит вредного для желудка осадка. На вкус заваренного кофе влияет не только его сорт, но также качество воды.



Эспрессо



americano, coffee lungo
(Эспрессо с двойным количеством воды)



Кофе по-турецки



coffee au lait
(Кофе с молоком)



cappuccino
(Эспрессо, залитый вспененным молоком, посыпанный шоколадом)



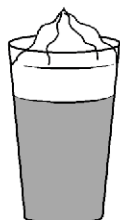
affogato
(Эспрессо с шариком ванильного мороженого)



coffee macchiato
(эспрессо с молоком либо молочной пенки)



Кофе по-венски
(крепкий кофе со взбитыми сливками, посыпанный какао)



mocha
(эспрессо с молоком и шоколадом, украшенный взбитыми сливками)



latte macchiato
(три отчетливых шара: горячее молоко, эспрессо и молочная пенка)



coffee latte
(крепкий кофе с большим количеством горячего молока)



frappe
(растворимый кофе, взбитый с молоком и сахаром)



irish coffee
(кофе с виски и взбитыми сливками)



1. Před zahájením užívání moka konvice zkontrolujte, zda nemá viditelná poškození a umyjte ji v teplé vodě se saponátem na mytí nádobí.
2. Následně do nádrže na vodu (9) nalejte vodu tak, aby voda nezakryla bezpečnostní ventil (8).
3. Síto na kávu (7) naplňte dobrou, hrubě mletou kávou a vložte ji do nádrže na vodu (9) - kávu nepěchujte, příliš drobně semletá nebo příliš napěchovaná káva může být příčinou ucpání otvorů síta (7), poškodit těsnění (6) a způsobit zapnutí bezpečnostního ventilu (8).
4. Síto (5) a na něj nasazené těsnění (6) umístěte na dně nádoby na kávu (4) - vždy zkontrolujte, zda je horní síto (5) a těsnění (6) namontováno centrálně na nádrži na vodu (9) – tím je zajištěna těsnost konvice.
5. Následně nádobu na kávu (4) našroubujte na nádrž na vodu tak, abyste výrazně pocítili odpar těsnění (6). Těsnění (6) a okraje nádrže na vodu (9) a nádoby na spařenou kávu (4) musí být vždy čisté a vytřené do sucha!
6. Následně kávovar postavte na sporák.

Pozor!

Plamen musí být nastaven tak, aby nesahal mimo dno konvice, a aby úchyt kávovaru byl mimo dosahem plamenů hořáku.

Během přípravy kávy na indukčním sporáku nastavte ohřev maximálně na 60% celkového výkonu sporáku. Nesprávným zašroubováním a/nebo použitím během ohřevu příliš velkého výkonu může dojít k netěsnosti kávovaru. Tlak začne unikat na spoji nádoby na kávu (4) s nádrží na vodu (9). Příčinou může být nefunkční bezpečnostní ventil (8).

Nesprávným použitím může dojít k popáleninám těla a mechanickému poškození sporáku a předmětů nacházejících se poblíž.

7. Po uvedení vody do varu uslyšíte zvuk kávy vystupující z trysky/výstupu kávy **(3)**. Když tento zvuk utichne a uslyšíte pouze syčení vodní páry, sejměte kávovar ze sporáku.
-nenechávejte konvici na hořáku bez vody, aby nedošlo k jejímu přehřátí. V takovém případě se na povrchu může objevit odbarvení, nemá to však vliv na kvalitu její funkce. Skutečnost, že v dolní nádrži zůstane po přípravě kávy malé množství vody, neznamená vadu.
8. Po dokončení procesu přípravy kávy neprodleně kávovar sejměte ze sporáku. Pokud konvice nebude ze sporáku sejmuta však, může dojít k jejímu přehřátí a v důsledku toho k poškození. V takovém případě kávovar nelze reklamovat.
9. Po vystydnutí kávovar důkladně umyjte saponátem na mytí nádobí, a to každý díl zvlášť, a vytřete do sucha.

Důsledkem nedodržování uvedených pokynů je ztráta záruky.

Káva z moka konvice je aromatická, silná a neobsahuje usazeninu škodlivou pro žaludek. Na chuť kávy má vliv nejen její druh, ale také kvalita vody.



espresso



americano, coffee lungo
(espresso s dvojitým množstvím vody)



turecká káva



coffee au lait
(káva s mlékem)



cappuccino
(espresso zalité zpěněným mlékem, posypané čokoládou)



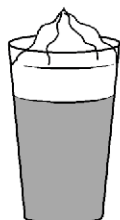
affogato
(espresso s kopečkem vanilkové zmrzliny)



coffee macchiato
(espresso s přísadkou mléka nebo mléčné pěny)



vídeňská káva
(silná káva se šlehačkou, posypaná kakaem)



mocha
(espresso s mlékem a čokoládou zdobené šlehačkou)



latte macchiato
(tři výrazné vrstvy: horké mléko, espresso a mléčná pěna)



coffee latte
(silná káva zalitá velkým množstvím horkého mléka)



frappe
(rozpuštěná káva zmixovaná s mlékem a cukrem)



irish coffee
(káva s whiskey a šlehačkou)



1. Pred prvým použitím je potrebné kávovar skontrolovať, či nie je viditeľne poškodený a umyť ho v teplej vode s čistiacim prostriedkom na umývanie riadu.
2. Ďalej do nádoby na vodu (9) nalejte vodu takým spôsobom, aby voda nezakrývala tlakový ventil (8).
3. Sitko na kávu (7) treba naplniť dobrou, hrubo mletou kávou a vložiť do nádoby na vodu (9)
 - kávu príliš neutláčajte, jemne mletá káva, alebo príliš utlačená káva môže spôsobiť upchatie filtračných otvorov sitka (7), poškodiť tesnenie (6) a spustiť činnosť tlakového ventilu (8).
4. Sitko (5) a jeho tesnenie (6) treba umiestniť pod nádobou na kávu (4)
 - skontrolujte či horné sitko (5) a tesnenie (6) sú umiestnené centrálne na nádobe na vodu (9) – to zaručuje tesnosť kávovaru.
5. Následne treba pevne prikrútiť nádobu na kávu (4) na nádobu na vodu tak, aby bol výrazne citeľný odpor tesnenia (6).
 - Tesnenie (6), okraje nádoby na vodu (9) a nádoby na kávu (4) by mali byť vždy čisté a vytreté dosucha!
6. Ďalej už len postavte kávovar na sporák.

Upozornenie!

Plameň by mal byť nastavený tak, aby nepresahoval spodnú časť kávovaru, a aby rukoväť kávovaru bola mimo dosahu plameňov horáka.

Pri príprave kávy na indukčnom sporáku, nastavte teplotu do 60% maximálneho výkonu sporáku. Nesprávne prikrútenie nádob a príliš veľa energie počas ohrevu môže roztesniť kávovar. Tlak začne unikať medzi nádobou na kávu (4) a nádobou na vodu (9). To môže spôsobiť nefunkčnosť tlakového ventilu (8).

Nesprávne používanie môže spôsobiť popáleniny, mechanicky poškodiť sporák a predmety nachádzajúce sa v blízkosti.

7. Ak voda začne vriieť budete počuť ako káva vychádza cez dýzu/trysku **(3)**. Keď prestanete počuť tento zvuk a zostane len syčanie vodnej pary odstavte spotrebič zo sporáku.
 - aby nedošlo k prehriatiu častí kávovaru nenechávajte ho bez vody na horáku. Prehriatie môže spôsobiť škvrny na povrchu kávovaru, čo však nebude mať vplyv na kvalitu jeho činnosti. Nie je chybou ak v dolnej nádobe po príprave kávy zostane trochu vody.
8. Po príprave kávy treba bezpodmienečne odstaviť kávovar zo sporáku. Ak kávovar nebude odstavený v správnom čase môže dôjsť k prehriatiu a k následnému poškodeniu kávovaru. V tom prípade reklamácia kávovaru nebude uznaná.
9. Po vychladnutí kávovar a jeho každú časť dôkladne umyte čistiacim prostriedkom na umývanie riadu a vytrite dosucha.

Nedodržanie týchto pokynov spôsobí stratu záruky.

Káva z kávovaru je aromatická, silná a neobsahuje škodlivú usadeninu. Na chuť kávy má vplyv nielen druh kávy, ale aj kvalita vody.



espresso



americano, coffee lungo
(espresso z podvojnou
iložiou vody)



káva po turecku



coffee au lait
(káva z mliekom)



cappuccino
(espresso zalane spienonym
mliekom, posypane cokoladou)



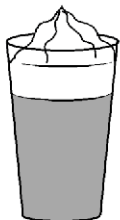
affogato
(espresso z kulkou
lodov vaniliovych)



coffee macchiato
(espresso dodatkom mlieka
lub mliecnej pianky)



káva po viedensku
(mocna káva z bitou smietanou,
posypana kakaom)



mocha
(espresso z mliekom
i cokoladou ozdobione
bitou smietanou)



latte macchiato
(trzy vyrazne warstwy:
gorace mlieko, espresso
i mliecna piana)



coffee latte
(mocna káva zalana
duzu iloziou
goraceho mlieka)



frappe
(káva rozpuzszczalna
z mliekom i z cukrom)



irish coffee
(káva z whiskey
i bitou smietanou)



1. Prieš naudodamiesi kaviniu patikrinkite, ar jis neturi pastebimų pažeidimų, o po to išplaukite jį šiltame vandenyje su indų plovimo skysčiu.
2. Tada įpilkite vandens į apatinę kavinuko dalį (9) taip, kad vanduo nedengtų apsauginio vožtuvo (8).
3. Kavos sietelį (7) užpildykite gera, stambiai sumalta kava ir įdėkite jį į apatinę kavinuko dalį.
- kavos negalima spausti, per smulkiai sumalta kava arba pernelyg suspausta kava gali užkimšti filtro angas (7) ir pažeisti tarpinę (6) bei sukelti saugos vožtuvo suveikimą (8).
4. Sietelį (5) ir jam pritaikytą tarpinę (6) padedame indo skirto užvirtai kavai dugne (4)
- visada reikia patikrinti ar viršutinis sietelis (5) ir tarpinė (6) yra padėti centre ant rezervuaro su vandeniu (9) – tai garantuoja kavinuko sandarumą.
5. Paskui reikia indą skirtą užvirtai kavai (4) užsukti ant rezervuaro su vandeniu pakankamai gerai prispaudžiant tarpinę (6). Tarpinė (6), rezervuaro su vandeniu kraštai (9) ir indas skirtas užvirtai kavai (4) visados turi būti švarūs ir sausai išvalyti!
6. Paskui reikia pastatyti kavinuką ant viryklės.

D ė m e s i o !

Liepsna turi būti nustatyta taip, kad neapgaubtų kavinuko dugno ir kad kavinuko rankena būtų už dujinės viryklės liepsnos riebę.

Verdant kavą ant indukcinės kaitlentės, reikia nustatyti šildymą maksimaliai iki 60% galimos maksimalios viryklės galios. Neteisingas užsikimas ir/arba per didelis galios naudojimas gali sukelti kavinuko varvėjimą. Dėl slėgio kavinuko turinys pradės veržtis per indo skirto užvirtai kavai (4) ir vandens rezervuaro (9) sujungimą. Dėl to apsauginis vožtuvas gali nesuveikti (8).

Netinkamas naudojimas gali sukelti kūno nudeginimus, mechaniškus viryklės ir daiktų esančių netoliese sugadinimus.

7. Užverdant vandeniui iš purkštuko/snapelio bus girdimas tekančios kavos garsas **(3)**. Kai išbėgus visam vandeniui garsas jau nebus girdimas ir išliks vien vandens garų šnypštimas, kavinuką reikia nuimti nuo viryklės.
- kad kavinuko korpusas neperkaistų, jo palikti ant degiklio be vandens negalima. Dėl to gali atsirasti kavinuko paviršiaus spalvos pakitimai, tačiau tai neturi įtakos kavinuko veikimo kokybei. Trūkumo nėra, jeigu kavai išvirus nedidelis vandens likučiai lieka apatiniame inde.
8. Pasibaigus kavos virimo procesui, būtina nedelsiant nuimti kavinuką nuo viryklės. Jeigu kavinukas nebus nuimtas nuo viryklės tinkamu momentu, jis gali perkaisti ir dėl to susigadinti. Šiuo atveju kavinukui garantija yra netaikoma.
9. Ataušus kavos kavinukui, kiekvieną kavinuko elementą reikia atskirai kruopščiai nuplauti su indų plovikliu ir gerai nusausinti.

Šių nurodymų nesilaikymas bus garantijos praradimo priežastimi.

Kava iš kavinuko yra aromatinė, stipri ir neturi kenksmingų skrandžiui nuosėdų. Kavos skonis priklauso ne tik nuo kavos rūšies, bet ir nuo vandens kokybės.



espresso



americano, caffee lungo
(espresso su dvigubu vandens kiekiu)



kava turkiškai



caffee au lait
(kava su pienu)



kapučino kava
(espresso užpildtas suplaktu pienu ir apibarstytas šokolado gabaliukais)



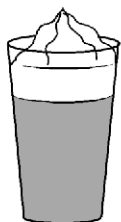
affogato
(espresso su vanilinių ledų rutuliuku)



caffee macchiato
(espresso su trupučiu pieno arba plakto pieno)



Vienos kava
(stipri kava su plakta grietinele, papuošta kakavos drožlėmis)



mocha
(espresso su pienu ir šokoladu, papuoštas plakta grietinele)



latte macchiato
(tris išsiskiriantys sluoksniai: karštas pienas, espresso ir plaktas pienas)



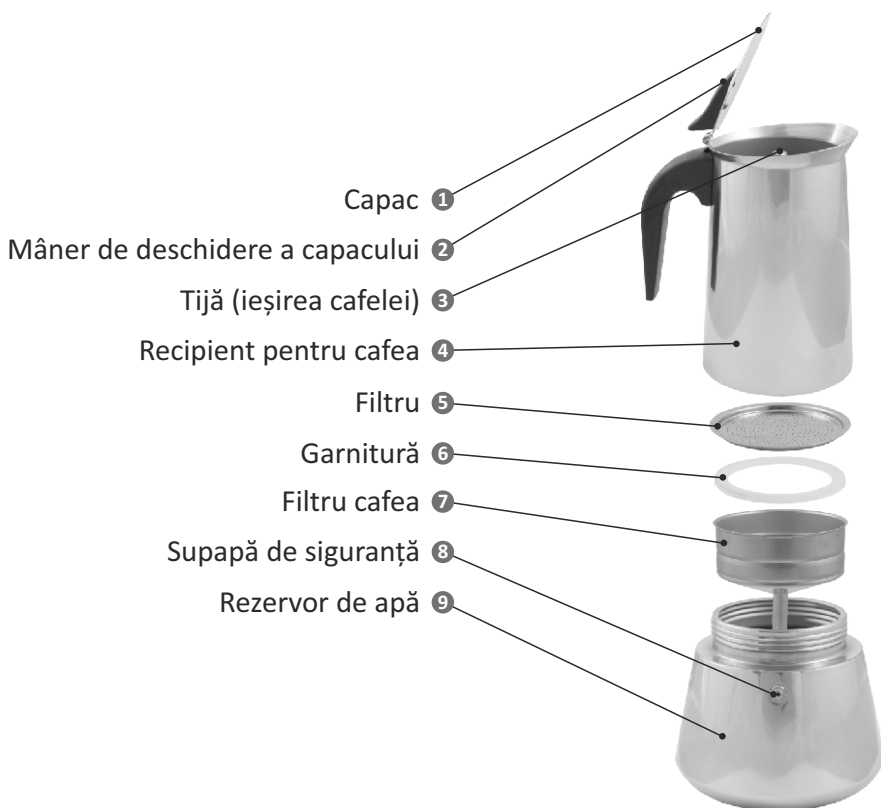
caffee latte
(stipri kava užpilta dideliu kiekiu karšto pieno)



frappe
(tirpi kava suplakta su pienu ir cukrumi)



airiška kava
(kava su viskiu ir plakta grietinele)



- Înainte de a utiliza espressorul, trebuie să verificați dacă aparatul nu prezintă deteriorări vizibile, după care trebuie spălat în apă caldă cu adaos de lichid de spălat vase.
- Apoi se toarnă apă în rezervorul de apă (9) astfel încât aceasta să nu acopere supapa de siguranță (8).
- Filtrul de cafea (7) trebuie umplut cu o cafea bună și măcinată grosier și introdus în recipientul de apă (9) - cafeaua nu trebuie să fie presată, fiindcă atunci când este prea fin măcinată sau prea presurizată, poate provoca înfundarea orificiilor filtrului (7), poate deteriora garnitura (6) și în consecință poate determina activarea supapei de siguranță (8).
- Filtrul (5) și garnitura (6) montate pe el sunt plasate pe fundul recipientului de cafea (4) - verificați întotdeauna dacă filtrul superior (5) și garnitura (6) sunt montate central pe rezervorul de apă (9) - aceasta garantează etanșeitatea aparatului de cafea.
- După aceea, trebuie înșurubat recipientul pentru cafea (4) pe rezervorul de apă, astfel încât să se simtă clar rezistența garniturii (6). Garnitura (6) și marginile rezervorului de apă (9) și recipientul pentru cafeaua preparată (4) trebuie să fie întotdeauna curate și uscate!
- În continuare se așează aparatul de cafea pe aragaz.

Atenție!

Flacăra trebuie potrivită astfel încât să nu iasă în afara fundului aparatului iar mânerul acestuia să se afle în afara flăcării arzătorului.

Când gătiți cafeaua pe un aragaz cu inducție, trebuie să potriviți căldura la maximum 60% din puterea totală a espressorului. Rotirea incorectă și/sau utilizarea unei puteri prea mari în timpul încălzirii poate determina deetansarea aparatului de cafea. Tensiunea începe să scadă la locul de conectare a recipientului de cafea (4) cu rezervorul de apă (9). Aceasta poate duce la nefuncționarea supapei de siguranță (8).

Utilizarea necorespunzătoare poate provoca arsuri ale corpului și deteriorarea mecanică a aragazului și a obiectelor din vecinătate.

7. Când apa fierbe, se aude sunetul cafelei care iese prin duză/tijă (3). Când sunetul încetează să mai fie auzit și rămâne numai șuieratul aburilor de apă, aparatul trebuie îndepărtat de aragaz.

- nu lăsați espressorul pe arzător fără apă, pentru a nu supraîncălzi corpul lui. Este posibil să apară atunci decolorări ale suprafeței aparatului, dar aceasta nu afectează calitatea funcționării acestuia. Nu este un defect atunci când, după pregătirea cafelei, în vasul de jos mai rămâne o cantitate mică de apă.

8. După terminarea procesului de preparare a cafelei, scoateți imediat aparatul din cuptor. Dacă espressorul nu este scos din cuptor, la un moment dat acesta se poate supraîncălzi și ca urmare poate fi deteriorat. În acest caz, aparatul de cafea nu este poate fi reclamat.

După răcire, aparatul de cafea și fiecare element separat trebuie bine spălate cu un detergent lichid pentru vase și apoi uscate.

Nerespectarea acestor instrucțiuni duce la pierderea garanției.

Cafeaua din espressor este aromată, puternică și nu conține sedimente dăunătoare pentru stomac. Gustul cafelei preparate depinde nu numai de soiul acesteia, ci și de calitatea apei.



espresso



americano, caffee lungo
(espresso cu apă dublă)



cafea turcească



caffee au lait
(cafea cu lapte)



cappuccino
(espresso cu lapte spumat,
presărat cu ciocolată)



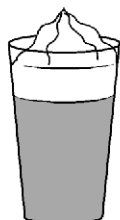
affogato
(espresso cu o bulă
de înghețată de vanilie)



caffee macchiato
(espresso cu lapte
sau spumă de lapte)



cafea vieneză
(cafea tare cu frișcă și
presărată cu cacao)



mocha
(espresso cu lapte și
ciocolată decorată
cu frișcă)



latte macchiato
(trei straturi distincte:
lapte fierbinte, espresso
și spumă de lapte)



caffee latte
(cafea tare cu mult
lapte fierbinte)



frappe
(cafea instant amestecată
cu lapte și zahăr)



irish coffe
(cafea cu whisky și frișcă)

www.kinghoff.com