

COSO[®]
DESIGN

Hitri vodnik Espresso Gourmet(1820)

Hitri vodnik za vaš espresso aparat



V 5 korakih do
vašega espressa

&

Mleko v 5 korakih
proizvaja peno

Upoštevajte varnostna navodila in podrobne opise delovanja in čiščenja v navodilih za uporabo.

V 5 korakih do vašega espressa

1. Splošne priprave

Naprava, dodatki in kavni mlin (ni priložen) morajo biti pred uporabo vedno čisti. Rezervoar za vodo napolnite s svežo, hladno pitno vodo. Vključite napravo in postavite skodelico(e) za espresso pokonci na ploščo za skodelico aparata za espresso, da se predgrejejo. Za mletje uporabite sveža kavna zrna za espresso in kavni mlinček, primeren za espresso.

2. Postopek mletja

Zmeljite le toliko kavnih zrn, kolikor jih potrebujete za pripravo. Mleta kava v kratkem času izgubi velik del arome. Izberite zelo fino mletje in stojite z mletim kavo v prahu z digitalno tehtnico. Priporočamo približno 7 g kavnega prahu za en espresso (20 ml do 30 ml) in približno 14 g kavnega prahu za dve skodelici ali dvojni espresso (40 ml do 60 ml).

3. Predgrejte

Predgrejte aparat za optimalno temperaturo espressa. Portafilter z zelenim filtrskim vložkom med segrevanjem vpnete v napravo. Po želji postavite eno ali dve skodelici na odcejalno rešetko pod odprtino in izberite ustrezno tipko. Za optimalno predgreteje cevi, portalnega filtra s filtrskim vložkom in skodelice(-e) ponovite ta postopek še enkrat.



4. Kavo enakomerno porazdelite v portafilter in jo ukrotite

Portafilter in vložek filtra temeljito osušite, preden dodate kavni prah. Bodite previdni, oba dela sta zelo vroča! Filtrirni vložek postavite v portafilter in vanj napolnite sveže mletjo kavo v prahu. Kavni prah enakomerno porazdelite tako, da ga gladite s prstom in nežno potrkate s porta filtrom po delovni površini ali podlogi za nabijanje. Za enakomerno stiskanje kave v prahu je pomembno, da tamper trdno pritisnete pravokotno na vložek filtra. Bodite pozorni na oznako MAX na vložku filtra in obrišite morebitne odvečne ostanke kave v prahu z roba portafiltra.

5. Pripnite portafilter in pustite, da se espresso toči

Pripravljen portafilter vpnete v napravo in izberite gumb za zeleno število skodelic. Po postopku kuhanja lahko portafilter postavite na rešetko za kapljanje, da se ohladi. Odprtina na portalnem filtru se prilega dvema vdolbinama v rešetki za kapljanje. Odstranite filtrski vložek iz vratnega filtra tako, da ga previdno dvignete iz vratnega filtra, na primer z žlico. Po vsaki uporabi popolnoma odstranite kavni prah iz vložka filtra in ga temeljito očistite pod tekočo vodo.

Svetujemo vam, da espresso pred pitjem premešate z žlico, da se vsi okusi izrazijo.



V 5 korakih naredite mlečno peno

1. Splošni pripravki: mleko

Za optimalno mlečno peno je treba mleko predhodno ohladiti. Upoštevajte, da se gostota mlečne pene razlikuje glede na temperaturo, vrsto mleka ali vsebnost maščobe. Uporabljajte samo mleko ali rastlinske pijače, kot so: B. Sojin napitek. Upoštevajte, da vse rastlinske pijače niso primerne za penjenje.

2. Splošne priprave: Aparat za kavo

Naprava in še posebej cev za paro morata biti pred uporabo vedno čista. Vključite napravo, da se segreje. Izpustite kondenz iz parne cevke tako, da pritisnete tipko " " in obrnete gumb navzdol. Zaradi varnosti držite pod cevjo za paro dovolj veliko, na vročino odporno prazno posodo. Regulator pustite prižgan, dokler ne izhaja samo para. Bodite previdni, para je zelo vroča!

3. Cev za paro pravilno namestite v vrč za mleko

Vrč za mleko napolnite s hladnim mlekom do oznake 120 ml, da se pri penjenju ne prelije. Cev za paro vstavite v mleko vzporedno z dnom vrča za mleko in nato držite vrč za mleko vzporedno z delovno površino. Parna cev naj bo tik pod gladino mleka. Počasi obrnite gumb navzdol. Z drugo roko se dotaknite dna vrča za mleko, da začutite temperaturo mleka.

4. Faza penjenja

Med fazo penjenja mora biti parna cev vedno tik pod gladino mleka. Slišite lahko prasketanje, ki nastane pri sesanju zraka. Ko se vrč za mleko segreje in se mlečna pena dvigne, premaknite cev za paro globlje v mleko, tako da ne bo več zraka .



5. Faza

Para vrtniči mleko in poskrbi za porazdelitev zračnih mehurčkov in mleka. Če postane dno vrča za mleko v vaši roki prevroče in je dosežena zelena konsistenca pene, zavrtite gumb nazaj. Šele nato odstranite cev za paro iz mleka. Vrč za mleko nežno vrtite s krožnimi gibi in z dnom vrča za mleko nežno udarite po delovni površini, da izginejo morebitni veliki zračni mehurčki in se pena enakomerno porazdeli. Takoj odstranite morebitne ostanke mleka iz cevi za paro z vlažno krpo, preden se mleko posuši.



- Bodite previdni, vroča para lahko uhaja iz naprave. Previdno, nevarnost opeklin!
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora, da lahko hitro posredujete v primeru nevarnosti.
- Napravo uporabljajte le z vstavljenim porta filtrom.
- Ne polnite vroče vode v rezervoar za vodo.
- Pri uporabi cevi za paro izhaja vroča para/vročna voda. Dotaknite se le sulice na ročaju.
- Ko je naprava v uporabi, nikoli ne segajte pod izhodne odprtine vratnega filtra ali cevi za paro.

