



Mukka Express®

L'Arte del Cappuccino



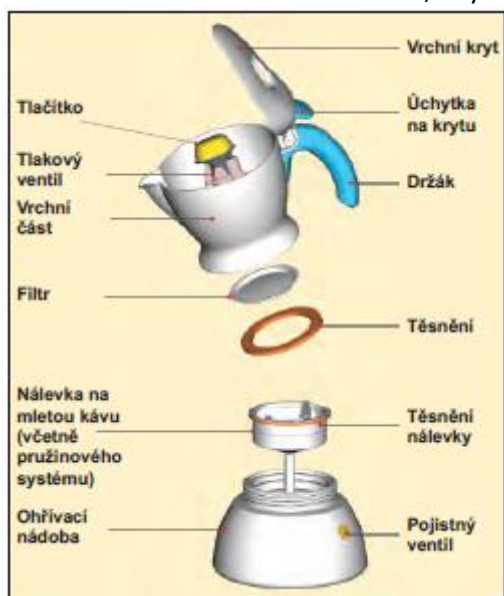
NÁVOD K OBSLUZE

Co je Mukka Express?

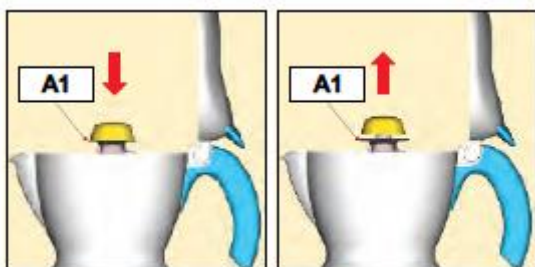
Rádi byste si připravili Cappuccino nebo Caffé Latte? V návodu najdete způsob, jak si doma připravit vynikající cappuccino a neodolatelné Caffé Latte.

Před prvním použitím.

- Překontrolujte, zda není kávovar poškozený a všechny části jsou na místě (obr. 1) Pokud tomu tak není, informujte svého prodejce.
- Nejméně třikrát připravte kávu, kterou následně vylejete.
- Přečtěte si návod k obsluze, abyste se ujistili, že konvička správně pracuje.



MUKKA EXPRESS® byl navržen výhradně pro přípravu Cappuccina nebo Café Latte. Rozdíl v přípravě je v poloze tlačítka (obr. 2 a obr. 3)



Návod k přípravě Cappuccina (tlačítko v dolní poloze)

1. Hladina vody při používání plynového sporáku - obrázky 4a / 4b
Naplněte ohřívací nádobu vodou pomocí odměrky. Odměrka musí být naplněna do spodního označení – Úroveň vody pro plyn (Gas water level) (obr. 4a). Množství vody odpovídá nejspodnější rýsce v ohřívací nádobě.

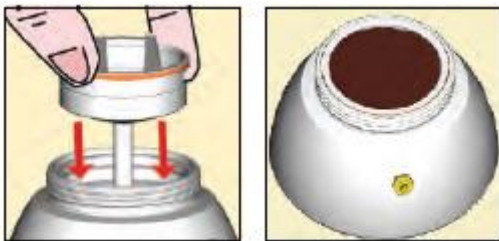


2. Hladina vody při používání elektrické nebo sklokeramické desky - obrázky 5a / 5b
Naplňte ohřívací nádobu vodou pomocí odměrky. Odměrka musí být naplněna do vrchního označení – Úroveň vody pro elektrinu (Electric plate water level) (obr. 5a). Hladina vody je cca 2-3 mm nad rysku.



3. Obrázky 6 / 7

Nasaďte nálevku na mletou kávu do ohřívací nádoby (obr. 6) Naplňte nálevku mletou kávou typu espresso (kávu nestlačujte). Dbejte na to, aby nezůstaly žádné zbytky kávy na okrajích nálevky a ohřívací nádoby (obr. 7)



4. Obrázky 8 / 9 / 10

Sešroubujte dohromady ohřívací nádobu a vrchní část. Nepoužívejte držák jako páku. (obr. 8). Otevřete horní kryt a překontrolujte, zda je tlakový ventil dobře nasazený – viz strana 5. Vlijte mléko (obr. 9) po označení (obr. 10).



5. Obrázek 11

Znovu zavřete vrchní kryt a zmáčkněte tlačítko tlakového ventilu (obr. 11)



6. Obrázky 12 / 13 / 14

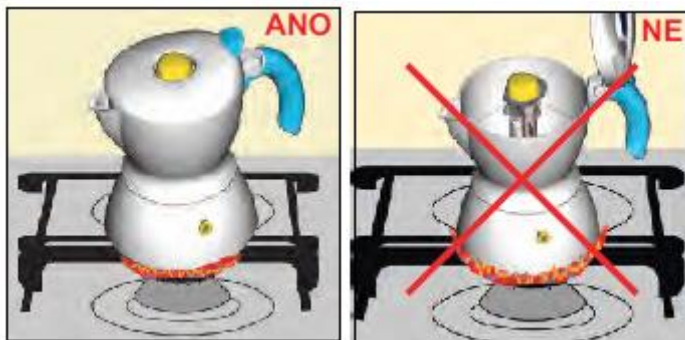
Postavte MUKA EXPRESS® na ohřevnou plochu. V průběhu vaření musí být horní kryt zavřený.

Při použití MUKKA EXPRESS® na:

PLYN

Je nutné použít středně velký plamen (obr. 12), který však nesmí být tak velký, aby přesahoval ohřívací nádobku (obr. 13).

Cappuccino bude lepší, pokud doba přípravy (z polohy na sporáku do výroby pěny) je mezi 3 a 4 minutami.



ELEKTRICKÁ nebo SKLOKERAMICKÁ DESKA

Je nutné použít desku, který bude mít průměr vhodný pro průměr kávovaru – max. 150 mm (obr. 14).

Kávovar dejte na studenou plotýnku s nastavením na středně vysoký ohřev. Cappuccino bude lepší, pokud doba přípravy (z polohy na sporáku do výroby pěny) je mezi 5 a 10 minutami.

Upravte výkon plotýnky tak, aby přibližně dosáhla této doby.

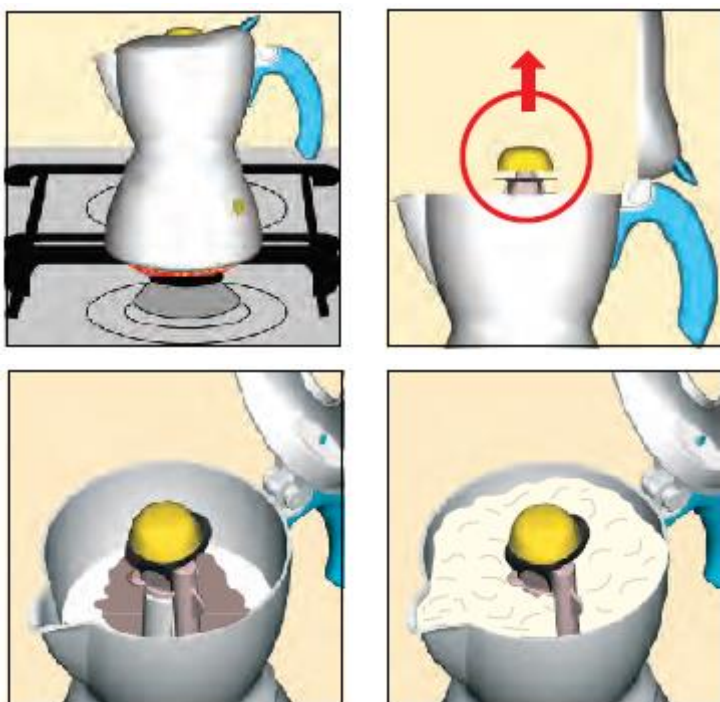


7. Obrázky 15 / 16 / 17 / 18

Výroba pěny:

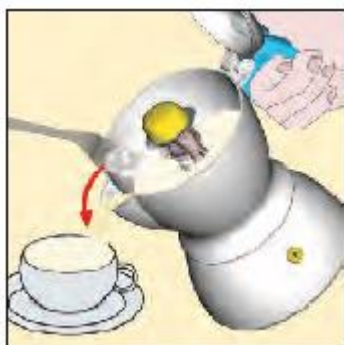
Postavte MUKKA EXPRESS® na ohřevnou plochu (obr. 15).

- Jakmile je dosažena potřebná teplota a vnitřní tlak, nazvedne se tlačítko pro tlakový ventil a ten automaticky přejde do horní polohy (obr. 16).
- Uslyšíte typický parní zvuk MUKKA EXPRESS®.
- Káva začne stoupat (obr. 17).
- Začne se tvořit mléčná pěna (obr. 18). (od nazvednutí ventilu trvá výroba cca. 10 – 15 sekund.
- Pro lepší a hustší Cappuccino se doporučuje po dokončení nechat odstát max. 1 minutu.



8. Obrázek 19

Následně vezměte MUKKA EXPRESS® z ohřevné plochy. Otevřete vrchní kryt a rozlijte rovnoměrně kávu do šálku a pomocí malé lžičky rozdělte rovnoměrně mléčnou pěnu (obr. 19).

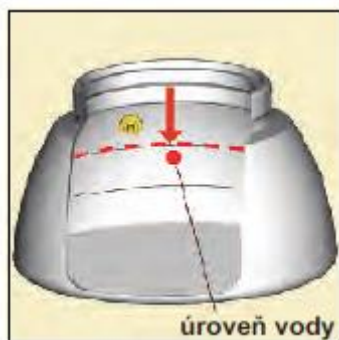


NÁVOD K OBSLUZE

Příprava CAFFÉ LATTE (tlačítko v horní poloze)

1. Obrázek 20

S MUKKA EXPRESS® můžete také jednoduše připravit Caffé Latte. Postup pro přípravu je odlišný od přípravy Cappuccina – ohřivací nádobu naplňte vodou až po výšku ventilu (obr. 20).



2. Vložte nálevku na mletou kávu do ohřívací nádoby. Naplňte ji mletou kávou typu espresso – hrubší mletí. Kávu volně nasypete – nestlačujte. Dbejte přitom na to, aby nezůstali žádné zbytky kávy na okrajích nálevky a ohřívací nádoby (obr. 6 / 7).
3. Smontujte dohromady vrchní část a ohřívací nádobu. Nepoužívejte držák jako páku (obr. 8).
4. Otevřete vrchní kryt a vlijte mléko (obr. 9) po označení (obr. 10).
5. Obrázek 21

Postavte MUKKA EXPRESS® na ohřevnou plochu bez toho, abyste stlačili tlakový ventil dolů. Přesvědčte se, že se tlačítko nachází v horní poloze. V průběhu vaření musí být horní kryt zavřený. Nastavte regulaci ohřevu na středně vysokou teplotu (garantuje nejlepší přípravu produktu). Průměr plotýnky na vaření by měl odpovídat spodní části kávovaru.

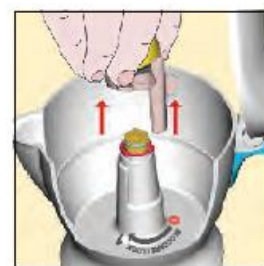
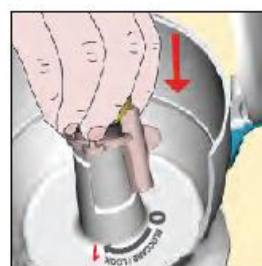
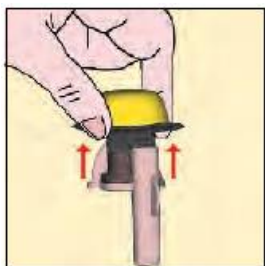
ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO VENTILU

(podle možností po každém použití)

Jak správně držet provzdušňovací ventil: Uchopte ventil po boku a vyhněte se jakémukoli tlaku na knoflík a na pojistný kroužek A1 (obr. 22a / b).

DEMONTÁŽ VENTILU

Vytáhněte pojistný kroužek nahoru, jak je znázorněno na obrázku 23. Otočte ventilem v protisměru hodinových ručiček z pozice 1 (obr. 24) do pozice 0 (obr. 25). Vytáhněte ventil směrem vzhůru (obr. 26) a vyčistěte pod vodou (obr. 27)



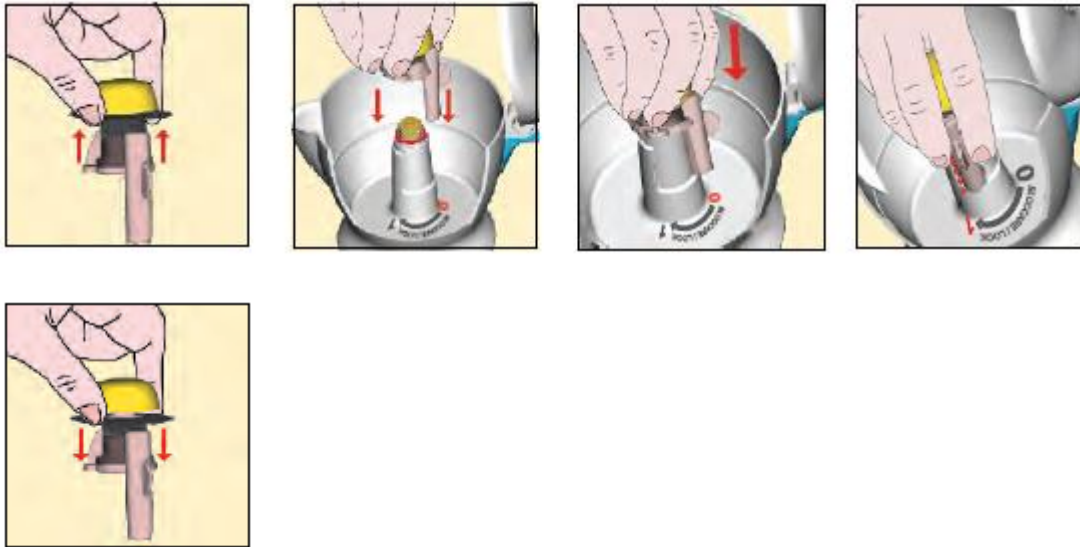
MONTÁŽ VENTILU

Vytáhněte pojistný kroužek nahoru (obr. 28). Nasadte tlakový ventil znovu na středový výstupek a nasměrujte do pozice „0“ (obr. 29). Stlačte ho směrem dolů až po zacvaknutí. Vyhněte se jakémukoli tlaku na tlačítko a pojistný kroužek.

Otočte tlakovým ventilem ve směru hodinových ručiček z pozice 0 (obr. 30) do pozice 1 (obr. 31)

Pojistný kroužek dejte dolů, jak je znázorněno na obrázku 32 (kroužek může jít dolů automaticky).

Není-li pojistný kroužek dole, zkontrolujte a ujistěte se, že ventil je ve správné poloze. Jestliže je ventil ve správné poloze a pojistný kroužek stále není dole, je třeba provzdušňovací ventil zkontrolovat nebo vyměnit.



ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- Po každém použití nechte kávovar zcela vychladnout
- Vyjměte ventil a odšroubujte vrchní část z ohřívací nádoby
- Umyjte vnitřek, vrchní a spodní část pod tekoucí vodou. V případě potřeby použijte měkkou houbu
- Po každém použití by se přístroj měl vyčistit, aby nezaschly zbytky mléka
- Tlakový ventil vyčistěte po každém použití, aby se odstranily zbytky mléka. Opláchněte ventil pod tekoucí vodou.
- Filtr je potřeba udržovat pravidelně (přibližně po 30 přípravách) kuchyňským kartáčkem, aby se zabránilo ucpání sítka mletou kávou.
- Před smontování konvičky všechny části důkladně osušte.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ A VŠEOBECNÉ UPOZORNĚNÍ

- Nemýt v myčce
- K údržbě konvičky nepoužívejte žádné čisticí prostředky.
- Držte přístroj v bezpečné vzdálenosti od dětí a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí.
- Nepoužívejte stroj bez vody v ohřívací nádobě
- Používejte výhradně mletou kávu, hrubší namletí
- V horní části může být jen voda nebo mléko.
- V žádném případě nepoužívejte jiné extrakty, jako kakaový prášek, ječmen nebo jiné instantní prášky
- Kvůli opravám se obraťte výhradně na výrobce autorizovaná zákaznická centra.
- Vybírejte pouze originální náhradní díly
- Přesvědčte se, že v průběhu použití bezpečnostní ventil není nasměřovaný na uživatele
- V průběhu přípravy nápoje nenechávejte přístroj bez dozoru
- Ohřívací nádobu po použití vyprázdněte
- Tento přístroj může být použitý výlučně na takový účel, na jaký byl koncipován, to znamená příprava Cappuccina nebo Caffé latte

- Každé jiné použití je nevhodné a tím nebezpečné. Výrobce neručí za škody, které se nesprávným a neodborným použitím způsobí
- Ohřívací nádobu čistěte následujícím způsobem: zevnitř ji vypláchněte vodou a z venku otřete vlhkým hadrem.

PORUCHY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

PROBLÉM	MOŽNÉ PŘÍČINY A JEJICH ODSTRANĚNÍ
Produkt vyrábí málo pěny, Cappuccino stoupá pomalu	<ul style="list-style-type: none"> • přesvědčte se, že filtr není ucpaný • překontrolujte, zda je káva dobře umletá – ne zcela na jemno! • překontrolujte, zda je ventil čistý • překontrolujte, zda je ventil správně namontovaný
Vrchní část se nedá odmontovat z ohřívací nádoby	<ul style="list-style-type: none"> • nechte kávovar úplně vychladnout a vymontujte tlakový ventil
Tekutina nebo pěna protékají	<ul style="list-style-type: none"> • překontrolujte množství vlité vody a mléka, popřípadě ho zredukujte
Tekutina vtéká mezi vrchní část a ohřívací nádobu	<ul style="list-style-type: none"> • přesvědčte se, zda jste kávovar dobře smontovali
Cappuccino je vlažné	<ul style="list-style-type: none"> • překontrolujte, zda se na okrajích závitů nenachází zbytek mleté kávy • překontrolujte množství nalité vody