

PRZYGOTOWANIE PIANKI Z MLEKA DO KAWY CAPPUCINO

1. Sprawdzić czy głowica parząca (na kapsułki) jest **pusta !!!!!** i zamknięta.
2. **Wcisnąć przycisk „para”** (z symbolem chmurki) i **poczekać aż czerwona lampka** pod wyłącznikiem sieciowym **zapali się na stałe** (oznacza to stan gotowości).
3. Umieścić dyszę pary w naczyniu z zimnym mlekiem. **Końcówka dyszy musi być zanurzona w mleku (w przeciwnym razie istnieje niebezpieczeństwo poparzenia i rozchlapania mleka).**
4. **Przestawić pokrętko** z lewej strony maszyny o ¼ obrotu **do pozycji „para”** i rozpocząć spienianie mleka za pomocą strumienia gorącej pary z dyszy.
5. Aby zakończyć – **obrócić pokrętko** do położenia spoczynkowego – **pozycja „0”**.

Schłodzić układ !!!!!, W tym celu zanurzyć końcówkę dyszy w naczyniu z zimną wodą i na około 20 sek. **przestawić** ponownie **pokrętko do pozycji „para-gorąca woda”**, wypuszczając parę i gorącą wodę.

1. Odstawić naczynie; wilgotną szmatką **oczyścić końcówkę dyszy** z resztek mleka (**uwaga – dysza jest gorąca**, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia - wykorzystać gumową osłonę na dyszy).
2. Sprawdzić, czy **czerwona lampka** przy włączniku **pali się na stałe**. Jeżeli nie, (**lampka miga**) wcisnąć przycisk małej albo dużej filiżanki, wypuszczając porcję zbyt gorącej wody przez wylot kawy.

KAWA CAPPUCINO

- podstawić filiżankę ze spienionym mlekiem pod wylot głowicy i przyrządzić w niej kawę espresso,
- lub - do przygotowanej wcześniej porcji kawy espresso dodać porcję spienionego mleka z pianką.

UWAGA: Miganie czerwonej diody oznacza brak gotowości ekspresu do zrobienia kawy:

- **wolno miga** – zbyt niska temperatura – poczekać chwilę, aż się nagrzej,
- **szybko miga** – zbyt wysoka temperatura – schłodzić układ !