

PRZYGOTOWANIE PIANKI Z MLEKA DO KAWY CAPPUCCINO

1. Sprawdzić czy głowica parząca (na kapsułki) jest **pusta !!!!!** i zamknięta.
2. Przełączyć na chwilę włącznik pary po prawej stronie ekspresu i **poczekać, aż żółta lampka obok 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 dźwignię z kulką w lewo** i rozpocząć spienianie mleka za pomocą strumienia gorącej pary z dyszy.
5. Aby zakończyć – **przestawić dźwignię do położenia spoczynkowego** w pionie.
6. **Schłodzić układ !!!!!**, W tym celu zanurzyć końcówkę dyszy w naczyniu z zimną wodą i na około 20 sek. przestawić dźwignię z kulką w lewo **do pozycji „para-gorąca woda”**, wypuszczając parę i gorącą wodę.
7. Odstawić naczynie; wilgotną szmatką **oczyścić końcówkę dyszy** z resztek mleka (**uwaga – dysza jest gorąca**, istnieje niebezpieczeństwo poparzenia - wykorzystać gumową osłonę na dyszy).
8. Sprawdzić, czy **żółta lampka** przy włączniku zasilania **pali się na stałe**. Jeżeli nie, (**lampka miga**) przestawić dźwignię w prawo do pozycji „kawa”, wypuszczając porcję zbyt gorącej wody przez wylot kawy.

KAWA CAPPUCCINO

- 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 zielonej diody po lewej stronie oznacza brak gotowości ekspresu do zrobienia kawy:

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