

Firma Bialetti patří již 80 let mezi přední výrobce notoricky známého kávovaru MOKA EXPRESS, který díky svým výrobním tajemstvím představuje dodnes jedničku na trhu v oblasti vaření pravé italské kávy. Pravost produktů MOKA EXPRESS je garantována registrovaným obchodním logem Mužička s Knírem. Co se týče produktu Tuttocrema, nabízí spotřebiteli jednoduchý a praktický způsob výroby kvalitní mléčné pěny, přičemž jeho držátko, víko a úchytka jsou vyrobeny ze speciálního tepelně odolného materiálu. Víko je opatřeno šlehačem pro pění mléka.

Bezpečnostní upozornění

Prosíme o pečlivé přečtení níže uvedených bezpečnostních pokynů, jež obsahují důležité informace ohledně bezpečnosti používání a údržby produktu. Produktový list si uchovejte pro případ budoucí potřeby.

1. Produkt před každým použitím pečlivě očistěte vodou a mýdlem.
2. Nekarbonizujte obsah zásobníku. Pokud tak učiníte, může dojít lehkým barevným změnám v zasažených částech. Tyto změny nemají detrimetální vliv na funkčnost produktu, přičemž je možné původní barvu částečně až zcela obnovit ponořením produktu do horké mýdlové vody a následným jemným očištěním postižených míst houbou (ideální volbou je houba z přírodní celulózy). Odolnější skvrny lze očistit horkým bílým octem.
3. Za účelem zabránění oxidaci se ujistěte, že všechny části produktu jsou zcela suché před uskladněním.
4. Produkt není určen k uchovávání potravin nebo skladování v lednicích či mrazících jednotkách.
5. Produkt nelze v žádném případě čistit drátěnkou ani abrazivními čistícími prostředky.
6. Uchovávejte produkt z dosahu dětí.



Instrukce k použití – □ výroba mléka

1. Naplňte zásobník mlékem do jedné třetiny jeho celkového objemu.
2. Umístěte napěňovač na vhodný zdroj tepla: pokud používáte plynovou plotýnku, využijte nižšího stupně ohřevu. V případě používání elektrických nebo sklokeramických ohřevných jednotek využijte středně vysoký stupeň ohřevu a umístěte napěňovač na plotýnku, jež svým průměrem nejlépe odpovídá průměru produktu.
3. Jakmile je mléko horké, odejměte napěňovač Tuttocrema z plotýnky a umístěte jej na hladký, neklouzavý povrch odolný vůči vysokým teplotám. Pro uchopení produktu vždy využijte k tomu určené rukojeti, jelikož nahřátý zásobník napěňovače může při přímém dotyku způsobit popálení. Při manipulaci s produktem je rovněž vhodné používat chňapky.
4. Zásobník napěňovače zakryjte víkem. Dbejte na to, aby šlehač nebyl ponořen příliš hluboko do obsahu zásobníku. Opakovaně zatlačte na stlačnou páku šlehače, dokud mléko nedosáhne požadované míry napěnění. Během procesu šlehání pevně uchopte zásobník za držátko, aby nedošlo k převrnutí a rozlití jeho obsahu. Na stlačnou páku šlehače příliš netlačte.
5. Díky dvojitému disku šlehače je napěnění mléka poměrně rychlým procesem; vytvoření pěny trvá v průměru asi 10 sekund. Při delším šlehání se z mléka stává smetana.
6. Odejměte šlehač a vylejte napěněné mléko či smetanu do šálku nebo sklenice. Za účelem zachování pěny můžete následně použít čajovou lžičku.

Dodatečné rady

1. Prázdný zásobník nevystavuje vysokým teplotám, aby nedošlo k jeho přehřátí. Při nahřívání je dobré dbát na obecnou bezpečnost a napěňovač nenechávat bez dozoru.
2. Nahřívání na plotně je možné pouze za podmínky, že byl šlehač odejmut ze zásobníku.
3. Před mytím je nutné nechat zásobník vychladnout. Produkt nelze čistit abrazivními či jinak agresivními čistícími prostředky.
4. Po každém použití šlehač vyčistěte.
5. Ačkoliv je tento produkt možné mýt v kuchyňské myčce, doporučujeme jej namísto toho mýt ručně. Ruční mytí zajistí zachování kvalit materiálu výrobku.
6. Aby nedošlo k degradaci produktu s přibývajícím časem, je doporučeno jej skladovat ve vhodných podmínkách a vyvarovat se vzniku škrábanců či jeho vystavení prudkým nárazům.

Záruka

Na produkt se vztahuje záruční lhůta trvající po dobu 24 měsíců od data zakoupení. Záruka se vztahuje pouze na defekty vzniklé za dodržování instrukcí uvedených v tomto produktovém listu. S případnými dalšími dotazy ohledně záruky se prosím obraťte na prodejce. Doklady o zakoupení produktu pečlivě uschovejte, poněvadž budou v případě žádosti o uplatnění záručních podmínek požadovány. Doklady musejí obsahovat informace o prodávajícím a také datum koupě produktu.

Záruční podmínky se nevztahují na:

1. Defekty vyměnitelných částí, tedy šlehače a držátka, s výjimkou zjištění výrobních chyb ze stran jejich externích výrobců.
2. Defekty vzniklé při takové manipulaci s produktem, která je v rozporu s instrukcemi uvedenými tímto produktovým listem.
3. Defekty vzniklé použitím náhradních částí, jež nejsou přímo určeny k použití s tímto konkrétním produktem.
4. Defekty vzniklé nárazy, pády, nebo usazením vodního kamene.

www.espressoprofessional.cz