



# Pierwsze kroki

Z EKSPRESEM AUTOMATYCZNYM 4SWISS

## NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA:

### 1. Jakiej kawy najlepiej używać do ekspresu?

Ekspres posiada wbudowany młynek, dzięki czemu najlepszym rozwiązaniem będzie stosowanie kawy ziarnistej, którą ekspres każdorazowo samodzielnie zmieli. Specjalny zasobnik umożliwi również stosowanie kawy mielonej. W tym celu należy wybrać na ekranie przycisk „Kawa mielona”, wsypać jedną miarkę kawy mielonej do zasobnika, a następnie wybrać ulubiony napój. Ekspres sam przygotuje kawę. Prosimy nie używać smakowych ani karmelizowanych ziaren kawy. Cukry i olejki w nich zawarte mogą osiadać na żarnach młynka i zmieniać smak parzonej kawy jeszcze przez długi czas po zaprzestaniu stosowania smakowych ziaren. Ponadto, oblepianie żaren olejkami może doprowadzić do awarii ekspresu.

### 2. Arabica, Robusta czy może mieszanka kaw? Jaką kawę wybrać?

#### **Arabica**

To zdecydowanie najbardziej znany rodzaj kawy na świecie. Arabica uprawiana jest w Afryce i Ameryce Południowej na terenach górzystych między wysokością 800 a 2000 metrów nad poziomem morza w wysokich temperaturach, między 15 a 30 stopni Celsjusza. Mimo że jest to kawa bardzo wymagająca i droga, jej udział w światowym rynku produkcji kawy wynosi aż 70%. Jeśli chodzi o smak, jest bardzo delikatna i aromatyczna, z często wyczuwalnymi aromatami korzennymi lub czekoladowymi. Zawiera od 1 do 1.7% kofeiny.

#### **Robusta**

Mniej popularna odmiana kawy niż Arabica. Uprawiana jest w Afryce, Wietnamie i Ameryce Południowej. Drzewka Robusty rosną na wysokości między 200 a 900 metrów nad poziomem morza w temperaturze od 24 do 30 stopni Celsjusza. Robusta zawiera w sobie więcej kofeiny niż Arabica – od 2 do 5%. Różni się też smakiem - jest ostrzejsza i bardziej gorzka. Nie ma też tylu wyczuwalnych aromatów, co Arabica. Na opakowaniach kawy zwykle znajduje się informacja dotycząca składu. W przypadku, gdy takiej informacji brakuje, zwykle mamy do czynienia z mieszanką. 4Swiss stworzyła pod swoją marką dwa rodzaje kawy:

- 4Swiss WHITE – delikatny trójszczepowy blend 70% Arabica, 30% Robusta, będący idealną bazą do kaw mlecznych,
- 4Swiss BLACK – intensywny trójszczepowy blend 50% Arabica, 50% Robusta, idealny do espresso i innych kaw czarnych, gwarantuje efekt doskonałej cremy

### **3. W jakim celu podgrzewa się filiżanki i jak to zrobić?**

Na grzbiecie ekspresu znajduje się specjalna metalowa taca do podgrzewania filiżanek. Aby podgrzać naczynia, wystarczy postawić je na włączonym ekspresie. Czy podgrzewanie filiżanek ma jakieś większe znaczenie? Ciepło naczyń wpływa na smak kawy umożliwiając pełne rozwinięcie się aromatu i bukietu. Właśnie dlatego profesjonalni bariści podają kawę w podgrzanych filiżankach – warto wzorować się na najlepszych.

### **4. Moja kawa jest zbyt jasna/ zbyt ciemna – co zrobić?**

Jeśli strumień kawy jest zbyt szybki i zbyt jasny, może to oznaczać, że kawa jest zbyt grubo zmielona. Aby przestawić młynek na silniejszy poziom mielenia, należy wcisnąć i przekręcić gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. W sytuacji odwrotnej – gdy kawa leci zbyt wolno i jest zbyt ciemna – należy przestawić młynek na słabszy poziom mielenia przekręcając gałkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Gałka do regulacji młynka znajduje się w środku pojemnika na kawę ziarnistą. Można ją przekręcać tylko podczas pracy młynka. Szczegółowe informacje znajdują się w instrukcji obsługi.

### **5. Czy każde mleko nadaje się do kawy?**

Osobom lubiącym mleczne kawy z puszystą pianką, polecamy wybierać mleko o wysokiej zawartości tłuszczu – najlepiej 3,5%. Ta zasada obowiązuje także w przypadku mleka bez laktozy. Nie warto jednak przekraczać tej granicy i decydować się np. na mleko skondensowane, ponieważ jest ono zbyt gęste, aby odpowiednio się pienić. Osoby unikające produktów pochodzenia zwierzęcego również znajdą mleko, które pozwoli im przygotować ulubione cappuccino. Najlepiej spieniają się mleka: sojowe, owsiane i kokosowe (po uprzednim rozwodnieniu). Zwolennikom delikatniejszej pianki polecamy mleka o niskiej zawartości tłuszczu, a w przypadku mleń roślinnych – migdałowe.

### **6. Codzienne czyszczenie – najszybszy sposób**

Do codziennego czyszczenia ekspresu nie są wymagane detergenty, wystarczy jedynie wilgotna ściereczka. Ważne natomiast, żeby codziennie dbać o czyszczenie spieniacza do mleka, ponieważ nieczyszczony regularnie może się zapychać, co z kolei może utrudniać odpowiednie spienianie mleka.

#### **W tym celu należy:**

1. Odpiąć pojemnik na mleko lub wyjąć wężyk ze szklanki z mlekiem
2. Umieścić wężyk mleka w tacy ociekowej lub przypiąć w uchwycie przy dyszy spieniającej
3. Uruchomić procedurę czyszczenia dyszy spieniającej

### **SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE NA TEMAT CZYSZCZENIA I KONSERWACJI ZNAJDUJĄ SIĘ W INSTRUKCJI OBSŁUGI.**