

## Уход за гейзерной кофеваркой.

### Советы по первому использованию:

1. Тщательно промойте кофеварку водой и в первый раз используйте её только с водой, не добавляя молотого кофе;
2. Приготовьте в новом гейзере кофе 3 раза. Этот кофе мы не рекомендуем пить, он нужен для максимального усиления аромата кофе.

Эта небольшая жертва позволяет маслам, присутствующим в кофе, создавать тонкую изолирующую патину на поверхности гейзерной кофеварки, необходимую для ее будущей защиты.

### Как мыть кофеварку по всем правилам:

1. Дайте кофеварке остыть.
2. Раскрутите кофеварку – держитесь за корпус, не за ручку.
3. Достаньте воронку и вытряхните весь спитый кофе в мусор.
4. Ополосните все части кофеварки под проточной водой. Уплотнитель и фильтр не обязательно каждый раз вынимать, но следите, чтобы на них не оставалось частиц кофе. Важно: мойте кофеварку только вручную без каких-либо моющих средств, мыла и абразивов.
5. Как следует просушите все части. Совет: после мытья протрите кофеварку полотенцем (лучше всего бумажным), чтобы на ней не осталось следов воды.
6. Хранить кофеварку можно как в разобранном, так и в собранном виде (важно: для этого все части должны быть идеально сухими, иначе может появиться неприятный запах).

### Как почистить гейзерную кофеварку от плесени:

Если вы случайно забыли помыть кофеварку, и в ней надолго остался кофе и успела образоваться плесень. В данном случае мы рекомендуем почистить гейзерную кофеварку содой – она хорошо справляется с загрязнениями и посторонними запахами, но при этом не имеет собственного и потому никак не повлияет на вкус кофе.

1. Тщательно протрите губкой с содой все части, контактировавшие с плесенью и/или имеющие характерный запах. (К сожалению, если резиновый уплотнитель впитал запах плесени, избавиться от него будет практически невозможно. В этом случае мы рекомендуем заменить уплотнитель.
2. Если после чистки губкой запах всё ещё чувствуется (или вы приверженец метода «чтоб уж наверняка»), насыпьте 2-3 ложки пищевой соды в нижний резервуар, залейте горячей водой и дайте постоять 1-2 часа.
3. Промойте все части от соды и хорошенько просушите.
4. Чтобы не дать плесени второго шанса, храните кофеварку в разобранном виде.

**Соблюдение данных рекомендаций поможет Вам избежать неприятных ситуаций при использовании.**