zelmer




**PL** 2–10

**Instrukcja użytkowania**
**EKSPRES DO KAWY**
**ZELMER Typ 13Z014**

**ZELMER SA**
35-016 Rzeszów,
ul. Hoffmanowej 19, Polska
www.zelmer.pl

**CZ** 11–18

**Návod k obsluze**
**ESPRESSO**
**ZELMER Typ 13Z014**

**ZELMER CZECH s.r.o.**
Horní Těrlicko 770,735 42 Těrlicko
Tel.: 596 423 710, Fax: 596 423 713
Mobilní telefon: 602 583 958
e-mail: zelmer@zelmer.cz

**SK** 19–26

**Návod na použitie**
**KÁVOVAR**
**ZELMER Typ 13Z014**

**ZELMER SLOVAKIA s.r.o.**
Bidovce 316,044 45 Bidovce
tel.: 055/720 40 10, fax: 055/720 40 40
e-mail: zelmer@zelmer.sk
www.zelmer.sk

**H** 27–34

**Kezelési utasítás**
**PRESSZÓ KÁVÉFŐZŐ**
**ZELMER Típus 13Z014**

**RO** 35–43

**Instrucțiuni de folosire**
**ESPRESSO DE CAFEA**
**ZELMER Tip 13Z014**

**ZELMER Romania**
Strada Popa Savu nr. 77,
parter, birou 1
Sector 1, Bucuresti, Romania
Telefon/Fax: +40 21 22 22 173

**RU** 44–51

**Инструкция по эксплуатации**
**КОФЕМАШИНА**
**ZELMER Тип 13Z014**

**ООО "Зелмер Раша"**
Россия, Москва
Краснопрудная 30/34
ИНН 7708619872; КПП 770801001
БИК 044525716; ИНН 7710353606

**BG** 52–59

**Инструкция за експлоатация**
**ЕСПРЕСО-МАШИНАТА**
**ZELMER Тип 13Z014**

**ДИСТРИБУТОР: ДЕНСИ-М ЕООД**
бул. "Акад. Ст. Младенов" №90
1700 София Б Ъ Л Г А Р И Я
Тел.: 02/960 12 01; Факс: 02/960 12 07

**UA** 60–67

**Інструкція з експлуатації**
**ЕСПРЕСО – КАВОВАРКА**
**ZELMER Тип 13Z014**

**Zelmer Ukraine**
ТОВ «Зелмер Україна»
вул. Турівська 18/20, 04080 Київ
УКРАЇНА
тел: +380 44 501 5626
факс: +380 44 501 5636
www.zelmer.ua

**GB** 68–75

**Instructions for use**
**ESPRESSO MACHINE**
**ZELMER Type 13Z014**

CZ

**Vážení zákazníci,**

přečtěte si, prosíme, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost je třeba věnovat bezpečnostním pokynům. Návod k použití si uschovejte, abyste jej mohli používat i později při používání spotřebiče.

**Výrobce nenese odpovědnost za případné škody způsobené nesprávným používáním spotřebiče nebo které by bylo v rozporu s jeho určením. Výrobce si vyhrazuje právo na úpravy zařízení bez předchozího upozornění, aby je přizpůsobil právním předpisům, normám, směrnicím nebo z konstrukčních, obchodních, estetických a dalších důvodů.**

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ KÁVOVARU

- Přečtěte si pečlivě tento návod dodávaný spolu spotřebičem a uschovejte si je pro pozdější použití.
- Spotřebič vždy ustavujte na rovnou plochu.
- Nepoužívejte kávovar bez vody. Do zásobníku nalévejte pouze čistou studenou vodu. Dodržujte maximální kapacitu zásobníku, která činí 1,2 l.
- Nikdy nesnímejte držák sítka během přípravy kávy ani během nalévání vroucí vody, jelikož spotřebič je pod tlakem. Během těchto činností může snímání držáku sítka vést k opaření nebo zranění.
- Parní tryska je během šlehání mléka a nalévání vody zahřátá na velmi vysokou teplotu. V případě kontaktu může dojít k opaření, proto se trysky nedotýkejte.
- Vždy před mytím kávovaru a v případě problémů během přípravy kávy kávovar vypněte a odpojte ze sítě.
- Při zapínání trysky zamezte kontaktu přívodní šňůry s horkými díly kávovaru.
- Nedávejte ruce přímo pod proud páry, horké vody či nalévané kávy, mohlo by dojít k opaření či jinému zranění.
- Před zapojením či vypojením zástrčky ze sítě přístroj vždy tlačítkem ⏻ vypínejte. Zástrčku nevytahujte za kabel, vždy držte samotnou zástrčku.
- Pokud spotřebič nebudete delší dobu používat nebo jej budete čistit, vždy jej vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nepoužívejte kávovar s prodlužovacím kabelem, nebyl-li zkontrolován kvalifikovaným technikem nebo pracovníkem servisu.
- Spotřebič by měl být zapojen do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavé napětí) s ochranným kolíkem a napětím odpovídajícím hodnotám na výrobním štítku.
- Nepoužívejte kávovar k jinému účelu, než ke kterému je určen a který je uveden v návodě k použití.
- Neumisťujte spotřebič blízko zdrojů tepla, otevřeného ohně, topného tělesa nebo na horký sporák. Nestavte jej na žádný jiný spotřebič.
- Nedovolte, aby přípojná šňůra volně visela přes okraj stolu či poličky nebo aby se dotýkala horkých ploch.
- Nepoužívejte elektrický spotřebič s viditelným poškozením, poškozeným přívodním kabelem, po pádu spotřebiče nebo poškození jiným způsobem. Pokud existuje podezření, že spotřebič je poškozený, pak kontrolu, opravu a seřízení spotřebiče může provádět pouze zaškolený personál autorizovaného servisu.
- Nenamáčejte spotřebič ve vodě ani žádné jiné kapalině.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.

**Ujistěte se, že jste pochopili výše uvedené pokyny.**

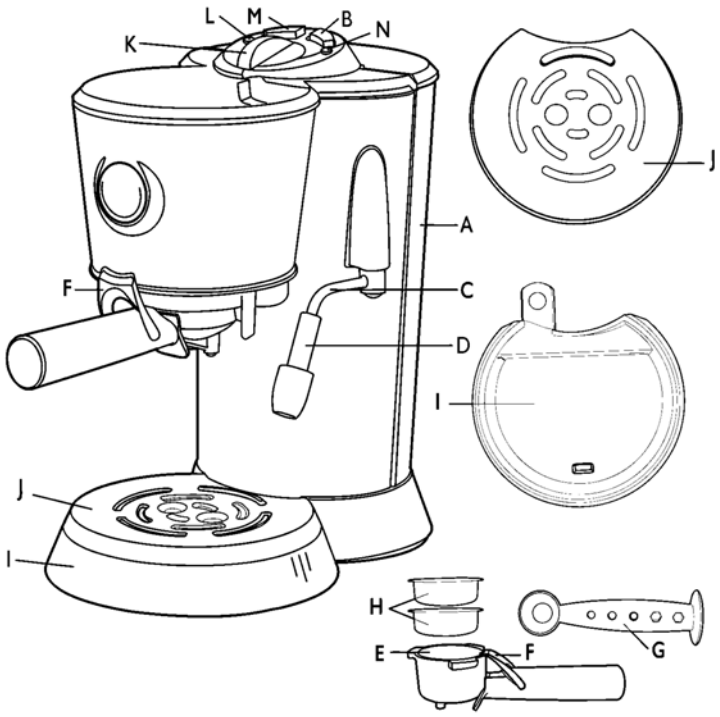
## TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické parametry jsou uvedeny na výrobním štítku spotřebiče.
Příkon zařízení: 1250 W při 230 V.
Kapacita zásobníku na vodu: 1,2 l.
Kávovar je zařízení třídy I, vybavený přívodním kabelem s ochranným vodičem a zástrčkou s ochranným kolíkem.
Kávovar splňuje požadavky platných norem.
Spotřebič vyhovuje požadavkům směrnic:
- Elektrická zařízení nízkého napětí (LVD) – 2006/95/EC
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC

Výrobek je na výrobním štítku označen znakem CE.

## O KÁVOVARU

Kávovar připravuje kávu s vysokými chuťovými a aromatickými vlastnostmi, jelikož je zajištěna správná teplota vody 92–94 °C. Kávovar byl navržen tak, aby bylo vidět, že je připraven připravovat kávu nebo vytvářet páru na šlehání mléka.




## POPIS ZAŘÍZENÍ

**A. Nádoba na vodu o objemu 1,2 l**
Vyjímatelný zásobník na vodu, snadno se naplňuje vodou, vyjímá se nahoru.

**B. Tlačítko (přepínač) horká voda/pára**

**C. Tryska**

**D. Nástavec ke šlehání mléka**
Gumový nástavec byl navržen tak, aby usnadnil přípravu hutné a husté mléčné pěny během několika sekund. **Používejte ji vždy k našlehání mléka.**

**E. Držák sítka**

**F. Zámek sítka**
Pomáhá při vyprazdňování sítka od použité kávy. Přidržuje totiž sítko v držáku při obracení.

**G. Odměrka s pěchovadlem**

**H. Sítko na 1 šálek, sítko na 2 šálky**

**I. Odkapávací miska**
Může se vyjímat, aby se dala snáze umýt.

**J. Mřížka**
Při mytí se může se vyjímat.

**K. Knoflík ovládání**
Otočení vlevo – z hlavy teče **espreso**, vpravo – z trysky proudí **horká voda** nebo **pára**.

**L. Kontrolka zap./vyp.**

**M. Tlačítko (vypínač) zapnout/vypnout** ⏻

**N. Kontrolka připravenosti**
Povšimněte si, prosím, že b ěhem obvyklé činnosti se odkapávací miska **(I)** bude naplňovat vodou. Pravidelně ji kontrolujte a v případě potřeby ji vyprazdňujte, aby nepřetekla.

## OBSLUHA OVLÁDACÍHO PANELU

**Tlačítko zapnout/vypnout ⏻ (M)**

Zapněte kávovar tlačítkem ⏻ **(M)**. Rozsvítí se červená kontrolka **(L)** a začne blikat kontrolka stavu připravenosti **(N)**.

**Upozornění:** Před zapnutím kávovaru se ujistěte, zda je knoflík **(K)** v poloze **0** (vypnuto).

Až bude kávovar připraven k činnosti, zhasne kontrolka připravenosti **(N)**.

**Upozornění:** Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti **(N)**, tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.

Kávovar se vypíná tlačítkem ⏻ **(M)**.

## ESPRESO

Když je kávovar vypnut – je zmáčknuto tlačítko ⏻ **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“, tedy kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí – zařízení je v režimu **espreso**.

Pokud se předtím používala funkce **pára**, nastavte tlačítko horká voda/pára **(B)** do polohy „vymáčknuto“. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Kávovar je připraven.

**Upozornění:** Pod hlavu přístroje postavte šálek či šálky.

Při přípravě **espresa** (zapnutí čerpadla) otočte knoflík ovládání **(K)** proti směru hodinových ručiček do polohy. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.

Čerpadlo se vypíná (zastavuje se příprava či nalévání kávy) přepnutím knoflíku do polohy **0**.



## HORKÁ VODA

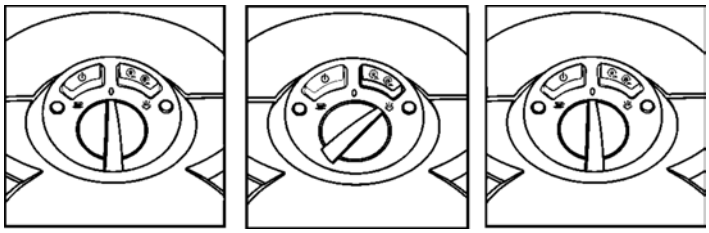
Když je kávovar vypnut – je zmáčknuto tlačítko ⏻ **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“, tedy kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí – zařízení je v režimu **horká voda**.

Pokud se předtím používala funkce **pára**, nastavte tlačítko horká voda/pára **(B)** do polohy „vymáčknuto“. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Kávovar je připraven.

**Upozornění:** Pod trysku s párou **(C)** postavte vhodnou nádobu.

Chcete-li **horkou vodu**, otočte knoflík ovládání **(K)** proti směru hodinových ručiček do polohy. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.

**Horká voda** se vypíná přepnutím knoflíku do polohy **0**.



## PÁRA

Když je kávovar vypnut – je zmáčknuto tlačítko ⏻ **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „zmáčknuto“, tedy kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí – zařízení je v režimu **pára**.

Pokud se předtím používala funkce **espreso** nebo **horká voda**, nastavte tlačítko horká voda/pára **(B)** do polohy „zmáčknuto“. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Kávovar je připraven.

Výdej **páry** se zahájí přepnutím ovládání **(K)** ve směru hodinových ručiček do polohy. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**. Výdej **páry** se vypíná přepnutím knoflíku do polohy **0**.



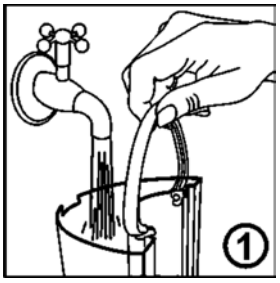
## KRÁTKÝ PRŮVODCE OBSLUHOU KÁVOVARU

Níže uvedené obrázky ilustrují používání kávovaru. Každý obrázek má své číslo. Na tyto obrázky se bude text odvolávat, proto byly očíslovány.

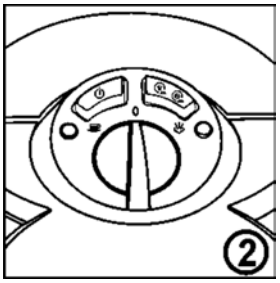
**Příklad:** Naplňte zásobník na vodu **(1)** studenou vodou – nikoliv minerální.

Vždy, když budou uvedená takováto čísla, podívejte se na příslušný obrázek.

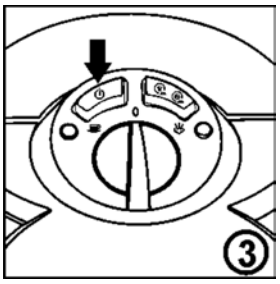
### Přichystání kávovaru – příprava espresa




Naplňte zásobník studenou vodou do značky **MAX**.




Zkontrolujte, zda je ovládání **(K)** v poloze **0**. Zapojte přívodní šňůru do elektrické sítě o střídavém napětí 230 V.

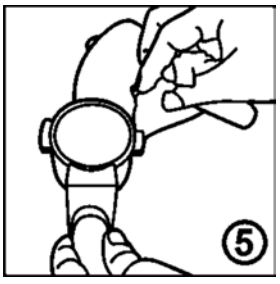



Stisknutím tlačítka ⏻ **(M)** kávovar zapnete. Rozsvítí se kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)**. Kontrolka připravenosti **(N)** začne blikat.



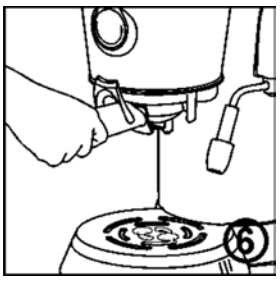

Zvolte příslušné sítko na jeden či dva šálky (podle svých preferencí) a vložte kovové sítko **(H)** do držáku **(E)**.

**DOPORUČENÍ:** Pomocí odměrky **(G)** nasypte do kovového sítka mletou kávu. Kávu lehce upěchujte pěchovadlem, tedy plochou částí odměrky **(G)**. Kávu nepěchujte příliš silně.




Prsten držáku sítka **(E)** očistěte od přebytků kávy. Tím se zajistí správné uchycení držáku sítka **(E)** v hlavě kávovaru.

**Upozornění:** Na espreso je zapotřebí jemněji mletá káva než obyčejná zrnková káva.

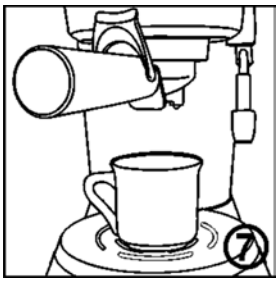



Vložte držák sítka **(E)** do hlavy (nepatrně vlevo).

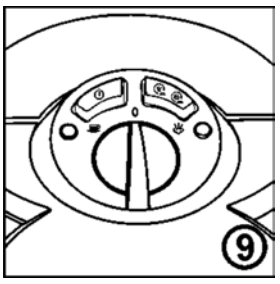
**Upozornění:** výčnělky na držáku **(E)** musejí zapadnout do jamek v hlavě.

Otočte držák sítka **(E)** vpravo až na doraz.

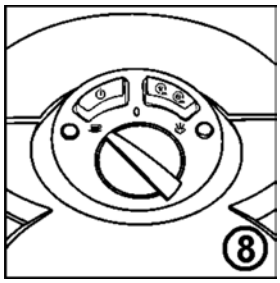
**Upozornění:** Zkontrolujte, zda je držák sítka **(E)** v hlavě správně uchycen. Pokud si nejste jisti, spotřebič nespouštějte. Raději držák sítka **(E)** vyjměte a znovu ho podle výše uvedeného postupu vložte, dokud nebude správně sedět.



Postavte jeden nebo dva šálky pod výtokové otvory držáku sítka **(E)**.

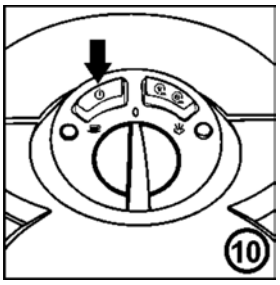


Otočte ovládání **(K)** opět vpravo do polohy **0** a ukončete přípravu kávy.

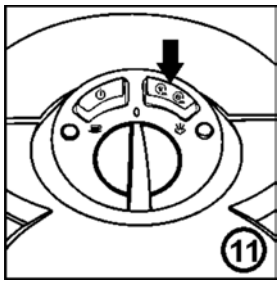


Jakmile přestane blikat a zhasne kontrolka připravenosti **(N)**, otočte ovládání **(K)** doleva do polohy ☕. Pokud byla káva příslušně umleta a správně upěchována, pak by příprava tmavého espresa s pěnou „crema" na hladině neměla trvat déle než asi 30 sekund. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.

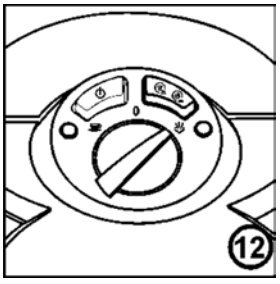
## Našlehání mléka



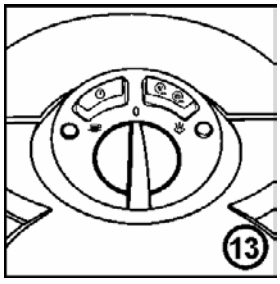
Zkontrolujte, zda je ovládání **(K)** v poloze **0** a zda je stisknuto tlačítko ⏻ **(M)**. Zhasnutá kontrolka **(N)** informuje o stavu připravenosti kávovaru.



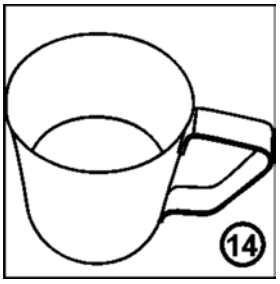
Stisknutím tlačítka horká voda/pára **(B)** přepnete kávovar do režimu **pára** (poloha ).



Pod trysku **(C)** postavte nějakou nádobu, otočte knoflíkem **(K)** do polohy pára.

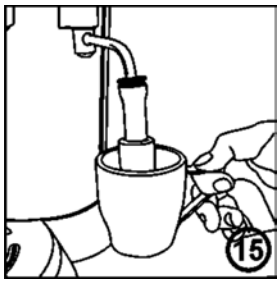


Otočte knoflíkem **(K)** do polohy **0** a páru vypněte.



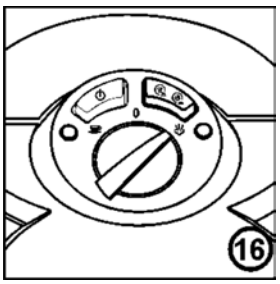
Nalijte do třetiny nebo poloviny konvičky z nerezové oceli čerstvé studené mléko a na parní trysku **(C)** nasaďte nástavec na šlehání mléka **(D)**.

**Upozornění:** KOVOVÁ PARNÍ TRYSKA MŮŽE BÝT HORKÁ.

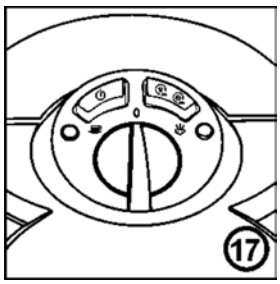


Zvedněte konvičku, aby tryska byla ponořená asi 1/2 cm do mléka.

**Upozornění:** BĚHEM ŠLEHÁNÍ SE KONVIČKA ZAHŘEJE NA VELMI VYSOKOU TEPLOTU.



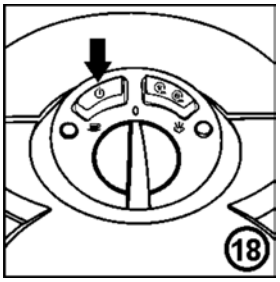
Otočte knoflík **(K)** do polohy a upravte průtok páry tak, aby se vytvářela požadovaná pěna (ponořováním trysky hlouběji či mělčeji do mléka).



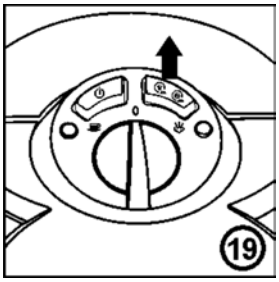
Otočte knoflík **(K)** do polohy **0**, aby se snížil tlak, než se objem mléka zdvojnásobí. Horní polovina bude představovat našlehané mléko, dolní polovina pak horké.

**Tip:** Naložte lžičkou pěnu do šálků s espresem. Přilijte mléko. Cappuccino by se mělo skládat z 1/3 kávy, 1/3 horkého mléka a 1/3 pěny.

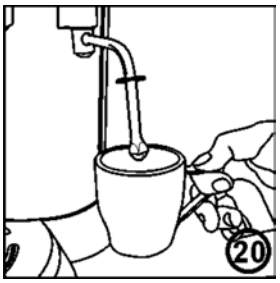
## Horká voda




Zkontrolujte, zda je ovládání **(K)** v poloze **0** a zda je stisknuto tlačítko ⏻ **(M)**. Zhasnutá kontrolka **(N)** informuje o stavu připravenosti kávovaru.

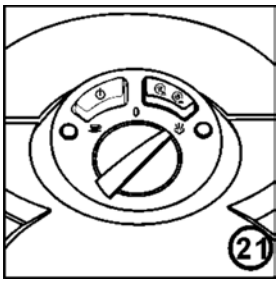



Zkontrolujte, zda je tlačítko horká voda/pára **(B)** v poloze „vymáčknuto“ ⎓. Pak se spotřebič nachází v režimu **horká voda**.

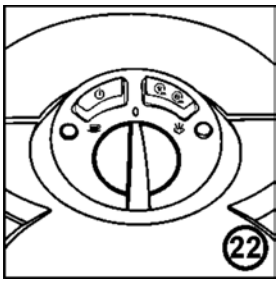



Vložte trysku **(C)** do hrnku.

**Upozornění:** BĚHEM NALÉVÁNÍ SE HRNEK ZAHŘEJE NA VELMI VYSOKOU TEPLOTU.



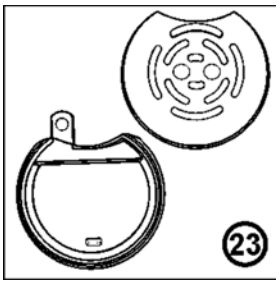

Otočte knoflík **(K)** do polohy ♨. Z trysky **(C)** začne téct horká voda. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.



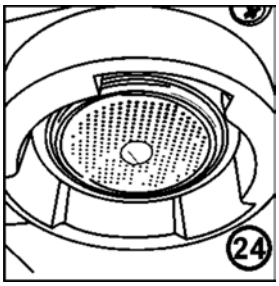

Až nateče požadované množství horké vody, přepněte ovládání **(K)** do polohy **0**. Vyjměte nádoby zpod trysky **(C)**.

**Upozornění:** Pokud je příprava ukončena a ovládání **(K)** je v poloze **0**, pak se přebytečná pára pod tlakem se může uvolnit do odkapávací misky. To je běžný jev.

## Čistění




Vyjměte mřížku **(J)** a odkapávací misku **(I)**. Umyjte tyto díly v teplé vodě s příměsí saponátu. Nemyjte je v myčce. Díly by se mohly zdeformovat.




Pokud je vnitřní část prstence sítka částečně či zcela pokryta mletou kávou, propláchněte ji vodou ze zásobníku.

## PŘÍPRAVA KÁVOVARU PŘED PRVNÍM POUŽITÍM (POPIS)

1. Postavte kávovar na suché a pevné místo.
2. Ujistěte se, že odkapávací miska **(I)** a mřížka **(J)** jsou na svém místě.
3. Nalijte do zásobníku kávovaru vodu.
   Nádobu je možné naplnit dvěma způsoby:
   a) Zvedněte víko zásobníku, které je v horní části kávovaru např. z konvičky jej naplňte čerstvou studenou vodou nebo vodou filtrovanou a přiklopte víko.
   b) Alternativně je možné zásobník na vodu vyjmout a naplnit jej čerstvou studenou vodou. Zvedněte pokličku, uchopte držadlo zásobníku a vyjměte jej z kávovaru. Následně do něj nalijte čerstvou studenou vodu nebo vodu filtrovanou **(1)**. Nádobu vložte nazpět a zavřete víko.

   **Upozornění:** Před zapnutím kávovaru se ujistěte, zda je knoflík **(K)** v poloze **0** (vypnuto) **(2)**.
4. Zapojte přívodní šňůru do elektrické sítě o střídavém napětí 230 V. Stisknutím tlačítka ⏻ **(M)** kávovar zapnete. Zapněte kávovar tlačítkem ⏻ **(M)**. Rozsvítí se červená kontrolka **(L)** a začne blikat kontrolka stavu připravenosti **(N)**. Až bude kávovar připraven k činnosti, zhasne kontrolka připravenosti **(N)**.

   **Upozornění:** Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti **(N)**, tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.

   **Upozornění:** Před prvním použití nebo nebyl-li kávovar delší dobu používán, je nutné jej propláchnout.
5. Vložte tedy do držáku sítko **(H)** pro jeden či dva šálky. Nasaďte držák sítka **(E)** do hlavy **(6)**.
6. Postavte dostatečně velkou nádobu pod oběma plnícími otvory **(7)**. Přesvědčte se, že je kávovar v režimu **espreso**, tedy je zmáčknuto tlačítko ⏻ **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“ ⎓ a kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí.
7. Otočte knoflík **(K)** proti směru hodinových ručiček **(8)** do polohy espreso ☕ a nechejte vodu vytéct, až bude celý zásobník na vodu prázdný. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.

## PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESO (POPIS)

Před zahájení přípravy se ujistěte se, že se kávovar nachází v režimu **espreso**, tedy že svítí červená kontrolka **(L)** kontrolka připravenosti **(N)** zhasne.

Aby se dosáhlo dobrých chuťových vlastností kávy, doporučuje se následujícím způsobem předehřát šálky, držák sítka i sítko:

**Předehřátí držáku (E) se sítkem (H)**

1. Naplňte zásobník na vodu **(1)** studenou vodou a zapněte spotřebič **(3)**.
2. Zvolte příslušné sítko **(H)** a vložte do držáku **(E) (4)**.
   **Tip:** Na jednu porci kávy použijte menší sítko (na jeden šálek), větší pak na dvě kávy.
3. Uchopte držák sítka **(E)**, přidržte jej pod hlavou, otočte ovládání **(K)** proti směru hodinových ručiček do polohy espreso ☕ **(8)**, držák propláchněte a znovu přepněte ovládání do polohy **0** a zařízení vypněte **(9)**.
4. Nechejte držák sítka vyschnout.

**Předehřívání šálků**

5. Šálky je možné předehřát horkou vodou. Přesvědčte se, že je kávovar v režimu **espreso**, tedy je zmáčknuto tlačítko ⏻ **(M)**, svítí kontrolka

zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „vymáčknuto“ a kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí. Vložte trysku **(C)** do šálku. Přepnutím ovládání **(K)** do polohy začne z trysky **(C)** téct voda. Zastavíte ji přepnutím do polohy **0**. Vylijte horkou vodu z šálků.

**Vlastní příprava kávy**

6. Zkontrolujte, zda je v zásobníku studená voda. Pokud není nebo jí je málo, doplňte zásobník studenou vodou **(1)** a spotřebič zapněte **(3)**.
7. Pomocí odměrky **(G)** dodávané s kávovarem nasypte jemně mletou kávu do sítka.
8. Druhou stranou (plochou) odměrky **(G)** za otáčení o 90 stupňů kávu zlehka upěchujte, aby dno bylo vyplněné. Tím se káva utěsní.
9. Zarovnejte kávu vůči okraji sítka, přebytečnou kávu odstraňte **(H) (5)**.
   **Důležité:** Ujistěte se, že v sítku **(H)** není kávy příliš mnoho.
   **Tip:** Dávkování kávy a míra upěchování by měly být vždy stejné. Na míře jemnosti mletí kávy záleží doba nalévání nápoje. Čím je káva jemněji mletá, tím rychleji se nalije.
   **Tip:** Ujistěte se, že je plochá část odměrky **(G)** při pěchování kávy suchá. Je-li navlhlá, může se káva přichytávat.
   **Upozornění:** Příliš jemně mletá káva může ucpat otvory v sítku **(H)**, kterými nebude moci nápoj protékat.
10. Vložte držák sítka **(E)** do hlavy a otočte doprava až na doraz **(6)**.
11. Pod otvory v držáku postavte šálky **(E) (7)**.
    **Upozornění:** Zkontrolujte, zda je kávovar připraven k použití. Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti **(N)**, tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty.
12. Výdej kávy se zahájí přepnutím ovládání **(K)** proti směru hodinových ručiček do polohy espreso **(8)**. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.Zastavíte jej otočením ovládání zpět do polohy **0 (9)**.
    **Tip:** Ideálně připravená káva je tmavá, karamelová a načervenale se leskne. Do značné míry závisí na kvalitě použité kávy. Kávu podávejte čerstvě připravenou a vždy horkou.

**Činnosti po přípravě kávy**

13. Otočte držák sítka **(E)** vlevo a vyndejte jej z hlavy.
14. Vysypte ze sítka **(H)** použitou kávu. Při této činnosti přidržujte sítko tak, že palcem přimáčknete zámek sítka **(F)**.
    **Tip:** Po každém použití kávovaru se doporučuje hlavu propláchnout hlavu malým množstvím vody. Vyplaví se tak použitá káva, která se přichytila ke spodní části hlavy. Přepněte ovládání do polohy espreso a nechejte protékat vodu.

## ŠLEHÁNÍ MLÉKA – MLÉČNÁ PĚNA (POPIS)

Ke šlehání mléka se používá pára. Pára plní dva úkoly. Za prvé ohřívá mléko. Za druhé pára smíchává mléko se vzduchem, čímž mu dává jemný sametový vzhled.

Obdobně jako u přípravy kávy, i při šlehání mléka se nejlepších výsledků dosahuje až po jistém čase, poté, co uživatel nabude zkušenosti.

**Tip:** Mějte na paměti, že káva je základ všech kávových nápojů, mléko je jen doplněk.

**Upozornění:** Doporučuje se nejprve připravit espreso a pak našlehat mléko.

Než začnete se šleháním mléka, přesvědčte se, že je kávovar v režimu **páry**, tedy je zmáčknuto tlačítko **(M)**, svítí kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)** a tlačítko horká voda/pára **(B)** je v poloze „stisknuto“ a kontrolka připravenosti **(N)** nesvítí **(10) (11)**.

1. Zkontrolujte, zda je v zásobníku studená voda. Pokud není nebo jí je málo, doplňte do zásobníku studenou vodu **(1)**.
2. Určete množství potřebného mléka podle počtu šálků připravované kávy nebo velikosti konvičky na mléko.
   **Tip:** Nezapomeňte, že objem mléka během šlehání roste.
3. Nalijte studené mléko do 1/3 až 1/2 konvičky z nerezové oceli **(14)**.
   **Tip:** Konvičku z nerezové oceli s mlékem přechovávejte v chladničce, aby mléko bylo dobře vychlazené. Před použitím konvičku nevyplachujte teplou vodou.
4. Pod trysku **(C)** postavte nějakou nádobu, otočte knoflíkem **(K)** do polohy pára **(12)** a trysku **(C)** propláchněte. Otočte knoflíkem **(K)** do polohy **0** a páru vypněte **(13)**.
5. Odsuňte trysku **(C)** stranou a nasaďte na ni nástavec na šlehání mléka **(D)**.
6. Vložte trysku do mléka tak, aby se nacházela asi půl centimetru pod hladinou a otočením ovládání **(K)** do polohy zapněte páru **(15) (16)**.
7. Nakloňte konvičku tak, aby tryska byla v konvičce a snižte konvičku, aby se ústí trysky ocitlo těsně pod hladinou mléka. Mléko se začne šlehat.
   **Upozornění:** Nenechávejte páru unikat nerovnoměrně, pěna pak nebude rovnoměrná. Zvedněte konvičku tak, aby se tryska dostala hlouběji do mléka. Ideální konzistence je měkká sametová pěna.
8. Jakmile se mléko ohřeje a našlehá, hladina mléka v konvičce začne stoupat. Až k tomu dojde, spouštějte pomalu konvičku dolů, aby se ústí trysky pořád nacházelo těsně pod hladinou mléka.
9. Jakmile je mléko našlehané, zvedněte konvičku tak, aby se tryska ocitla uprostřed mléka.
   **Tip:** Potřebné množství pěny závisí na druhu připravovaného nápoje. Např. cappuccino potřebuje více pěny než kávový nápoj na bázi espresa podávaný s našlehaným mlékem.
10. Jakmile je mléko ohřáté na teplotu 60–65°C, ihned páru vypněte tak, že otočíte knoflík **(K)** do polohy **0 (17)**.
    **Tip:** Nemáte-li teploměr, dobrým znamením dosažení správné teploty je to, že nelze přiložit dlaň ke stěně konvičky na déle než 3 sekundy.
    **Důležité:** Mléko se nesmí začít vařit.
11. Odstavte konvičku, z trysky **(C)** stáhněte šlehací nástavec **(D)**, kterou vždy po použití umyjte v teplé vodě s příměsí saponátu a vyčistěte všechny otvory. Ihned také čistým vlhkým hadříkem přetřete trysku **(C)** a její koncovku a propláchněte malým množstvím páry.
12. Ťukněte zlehka konvičkou o stůl, aby se uvolnily vzduchové bublinky a pak pohybujte konvičkou dokola, dokud mléko nebude lesklé a nezmizí všechny bublinky. Dosáhne se tím homogenní konzistence mléka a pěny.

## FUNKCE HORKÁ VODA

Funkce **horká voda** je ideální pro přípravu nápoje long black (espreso zředěné horkou vodou), horké čokolády a naplnění kávové či čajové konvičky.

**Upozornění:** Před použitím funkce **horká voda** se přesvědčte, že je z trysky **(C)** sejmut šlehací nástavec **(D)**.

1. Naplňte zásobník studenou vodou **(1)**.
   Zapněte kávovar **(3)**. Během používání funkce **horká voda** je nutné, aby kávovar byl v režimu **horká voda**, tedy aby bylo stisknuto tlačítko **(M)**, svítila kontrolka zapnuto/vypnuto **(L)**, tlačítko horká voda/pára **(B)** bylo v poloze „vymáčknuto“ a kontrolka připravenosti **(N)** nesvítila **(18) (19)**.
2. Postavte šálek pod **trysku** a otočením ovládání **(K)** do polohy zapněte funkci horká voda **(20) (21)**. Během této činnosti svítí kontrolka připravenosti **(N)**.
3. Jakmile do šálku nateče požadované množství vody, otočte ovládání **(K)** do polohy **0** a horkou vodu zastavte **(22)**.
4. Vyjměte šálek a trysku **(C)** ponechejte nad odkapávací miskou **(I)**.

## PŘÍKLADY PŘEDPISŮ NA KÁVU ESPRESO



**ESPRESO (SHORT BLACK)**

Espreso je koncentrovaná silná káva s vrstvou našlehaného mléka na povrchu – „crema“ (vrstva hnědé pěny). Espreso představuje základ pro všechny kávové nápoje. Jeho varianty se získávají různým množstvím mléka a pěny.

- Připravte si skleničku na espreso 90 ml nebo malý kávový šálek.
- Nalijte jednoduché espreso (30–35 ml).



**LONG BLACK**

Standardní espreso s přídavkem horké vody, podává se v normálním kávovém šálku nebo hrnku. Horká voda se dává jako první, aby zůstala vrstvička „crema“.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Nalijte do něj jednoduché či dvojité espreso.
- Podle chuti přilijte vodu.



**MACCHIATO**

Název macchiato je odvozen od italského slova znamenajícího „skvrnu“. Tradičně se podává jako standardní espreso se lžičkou mléka na hladině a malým množstvím pěny („crema“) uprostřed.

- Připravte si skleničku na espreso 90 ml nebo malý kávový šálek.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Přidejte lžičku mléka na hladinu.



**FLAT WHITE**

Dalším oblíbeným kávovým nápojem je flat white, nápoj na bázi espresa s našlehaným mlékem, který se podává v normálním kávovém šálku nebo hrnečku. Vrstvička našlehaného mléka na hladině by měla být tlustá 2 mm, aby izolovala kávu.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Přidejte našlehané mléko.



**CAFFÈ LATTE**

Espreso smíchané s našlehaným mlékem, obvykle se podává ve skleničce. Vrstva našlehaného mléka na hladině by měla být tlustá 10 mm, aby izolovala kávu.

- Připravte si skleničku nebo šálek o objemu 220 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Přidejte našlehané mléko.



**CAPPUCCINO**

Tento vynikající nápoj je espreso s našlehaným mlékem, pěnou a posypaný kakaem. Takto vzniklý nápoj je ze dvou třetin káva s mlékem a z jedné třetiny mléčná pěna.

- Připravte si šálek 190–240 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Zachovejte poměr dvě třetiny kávy s mlékem a jedna třetina mléčné pěny.
- Na povrchu posypte kakaem.



**CAFFE MOCHA**

Připravuje se obdobně jako cappuccino, ale s příměsí horké čokolády. Stačí dodat čokoládu přímo do espresa, zamíchat a přidat našlehané mléko s pěnou.

- Připravte si šálek 190–240 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Přidejte dvě lžičky horké čokolády.
- Přidejte našlehané mléko.
- Zachovejte poměr dvě třetiny kávy s mlékem a jedna třetina mléčné pěny.



**CON PANNA**

Obměna originální vídeňské kávy, vynikající nápoj skládající se z espresa a šlehačky. Může se také posypat skořicí či čokoládou.

- Připravte si šálek 190 ml.
- Připravte jednoduché či dvojité espreso.
- Přidejte šlehačku.
- Posypte skořicí nebo čokoládou.

## ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelné čištění kávovaru je velmi důležité. Zůstane tak zachována vysoká kvalita nápojů. Doporučujeme systematicky čistit po každé přípravě kávy. Konkrétně:

- Propláchnout hlavu vodou.
- Propláchnout párou trysku **(C)**.
- Ihned po použití pečlivě utřít vlhkou utěrkou trysku **(C)**.
- Vyjmout sítko **(H)** z držáku **(E)** a umýt jej, pročistit otvory v sítku **(H)**.
- Vyprázdnit a opláchnout odkapávací misku **(I)**.

**Důležité:** Nikdy nemyjte díly kávovaru a příslušenství v myčce.

**Čistění odkapávací misky (I) a mřížky (J)**

Vyjměte mřížku **(J)** a odkapávací misku **(I) (23)**. Umyjte je vodou s příměsí jemného saponátu, opláchněte a nechejte vyschnout.

**Upozornění:** Ujistěte se, že po vynětí a opětovném vložení odkapávací misky **(I)** a mřížky **(J)** se vložka nachází na správném místě.

**Čistění hlavy, držáku sítka (E) a sítka (H)**

Sítko **(H)** a držák sítka **(E)** po každém použití propláchněte teplou vodou a nechejte vyschnout.

Použitou kávu z hlavy odstraňte propláchnutím vodou, přetřete hlavu i vnitřní prsten vlhkým hadříkem. Jsou-li otvory v sítku ucpané kávou, použijte jemný kartáček.

**Gumové těsnění hlavy**

Těsnění hlavy se nachází v dolní části bloku hlavy a těsní držák sítka **(E)** během nalévání nápoje.

**Upozornění:** Pokud nebudete delší dobu kávovar používat, doporučuje se nenechávat držák sítka **(E)** v bloku hlavy, jelikož to může životnost těsnění zkrátit.

Je přirozené, že po jisté době těsnění ztrácí svou pružnost a je nutné je vyměnit. Příznakem opotřebení těsnění je netěsnost mezi držákem sítka **(E)** a hlavou (při nalévání káva uniká kolem bloku hlavy).

**Upozornění: Pokud máte pocit, že těsnění by se mělo vyměnit, kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.**

**Vnější části**

Přetřete vlhkým hadříkem a vytřete do sucha. Nepoužívejte různé kartáče ani brusné čisticí prostředky, mohly by poškrábat vnější plochy.

**Čistění trysky (C)**

Pro zajištění maximální funkčnosti funkce páry je nezbytné udržovat trysku **(C)** v čistotě. Nánosy například zaschlého mléka na trysce **(C)** zhorší její schopnost vytvářet páru a šlehat mléko.

**Důležité:** Ihned po každém použití čistým vlhkým hadříkem přetřete trysku **(C)** a její koncovku a propláchněte malým množstvím páry.

Pokud na trysce **(C)** mléko už zaschlo, oviňte trysku **(C)** vlhkým hadříkem, přetočte trysku **(C)** nad odkapávací misku **(I)** a asi na 10 sekund zapně-

te páru. Pak nechejte hadřík na trysce **(C)** asi 5 minut, aby se nečistota odmočila. V případě potřeby celý proces opakujte.

**Důležité:** Tryska **(C)** se nesmí nikdy čistit žádným brusným prostředkem či drátěnkou, mohlo by to způsobit poškození trysky.

## ODSTRAŇOVÁNÍ KAMENE

Kámen je povrchová usazenina minerálů, který přirozenou cestou vzniká ve všech zařízeních, kde se ohřívá voda. Proto také u kávovaru bude nutné pravidelně odstraňovat kámen. Doporučuje se, aby se kámen z kávovaru odstraňoval vždy po 4–6 měsících podle toho, jak často se bude spotřebič používat.

**Přípravky na odstraňování kamene**

Tradičně se na odstraňování kamene používají následující prostředky:

- Tablety na odstranění kamene z kávovarů.
- Speciální tekuté prostředky.
- Octový roztok.

**Odstraňování kamene z kávovaru**

**Upozornění:** Ujistěte se, že je kávovar vypnut a odpojen ze zásuvky.

1. Vyjměte zásobník na vodu a důkladně jej propláchněte. V závislosti na použitém přípravku na odstraňování kamene postupujte následovně:
   A. Tablety na odstranění kamene z kávovarů
   Do zásobníku nalijte asi 1 l teplé vody a vložte do něj tablety na odstraňování kamene v množství doporučeném výrobcem. Po rozpuštění tablet (přibližně 5–7 minut) zásobník znovu nasaďte.
   B. Tekutý přípravek na odstraňování kamene
   Do zásobníku nalijte asi 1 l teplé vody. Přidejte tekutý přípravek na odstraňování kamene v množství doporučeném výrobcem.
   C. Octový roztok
   Do zásobníku nalijte asi 1 l teplého octového roztoku (3,25 skleničky vody a 0,75 skleničky osmiprocentního octa) a nasaďte zásobník.
2. Pokud je v hlavě nasazen držák sítka **(E)**, sundejte jej a pečlivě jej propláchněte pod tekoucí vodou a odložte stranou.
3. Pomocí šroubováčku odmontujte sítko z dolní části hlavy.
4. Vyjměte sítko, podložku, šroubek a těsnění a odložte je na bezpečné místo stranou.
   **Důležité:** Sítko, podložku, šroubek ani těsnění po demontáži bloku hlavy neztraťte.
5. Pomocí jemného kartáčku očistěte oblast hlavy a odstraňte veškeré zbytky kávy.
6. Pod hlavu položte dostatečně velkou nádobu.
7. Zapojte zástrčku přívodní šňůry do zásuvky a tlačítkem ⏻ **(M)** kávovar zapněte.
   **Upozornění:** Nezapomeňte, že když bliká kontrolka připravenosti **(N)**, tak to znamená, že kávovar ještě nedosáhl pracovní teploty. Až kávovar dosáhne příslušné teploty, kontrolka připravenosti **(N)** přestane blikat a zhasne. Znamená to, že kávovar dosáhl správné teploty a je připraven k činnosti.
8. Přepněte ovládání **(K)** do polohy espreso ☕ a nechejte vytéct polovinu roztoku přes hlavu.
   **Důležité:** Nevypouštějte přípravek přes trysku **(C)**.
   **Upozornění:** V závislosti na objemu nádoby pod hlavou může být nutné ji během této činnosti vyprázdnit.
9. Přepněte ovládání **(K)** do polohy **0** a zastavte vypouštění (po protečení asi poloviny přípravku) a posléze spotřebič vypněte tlačítkem ⏻ **(M)**.
10. Nechejte přípravek asi 10–15 minut působit.
11. Pak stiskněte tlačítko ⏻ **(M)**. Kávovar se zapne.
12. Přepněte ovládání **(K)** do polohy espreso ☕ a nechejte přes hlavu vytéct zbývající část roztoku.
13. Vyjměte nádobu na vodu a důkladně ji propláchněte pod tekoucí vodou, abyste se ujistili, že byly odstraněny veškeré stopy po prostředku na odstraňování kamene. Naplňte zásobník **(1)** čistou vodou a vložte do kávovaru.
14. Tlačítkem ⏻ **(M)** kávovar zapněte a otočte ovládání **(K)** do polohy espreso ☕. Nechejte přes hlavu protéct všechnu čistou vodu. Tuto činnost dvakrát zopakujte.
    **Upozornění:** V závislosti na objemu nádoby pod hlavou může být nutné ji během tohoto procesu vyprázdnit.
15. Po ukončení odstavte nádoby zpod hlavy a pečlivě vytřete celý blok hlavy.
16. Opatrně nasaďte gumové těsnění, sítko i podložku do hlavy v opačném pořadí, než v jakém se demontovaly. Šroubovákem šroubek dotáhněte.
17. Naplňte zásobník čerstvou vodou **(1)** a vložte do kávovaru. Zařízení je připraveno k dalšímu použití.

## PROBLÉMY PŘI PROVOZU A JEJICH ODSTRAŇOVÁNÍ

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | ČINNOST |
|---|---|---|
| **Káva teče stranou držáku sítka** | Držák sítka **(E)** není patřičně připevněn nebo dotažen. | Ujistěte, se, že je držák **(E)** správně nasazen a dotažen na doraz. Viz **Příprava kávy espreso** – str. 14. |
| | Na okraji vložky sítka **(H)** se nacházejí drobečky kávy. | Očistěte kolem dokola horní část sítka **(H)** a kávu z hlavy setřete. |
| | Hlava je znečištěná. | Otřete hlavu vlhkým hadříkem. |
| | Hlava je poškozena. | Kontaktujte autorizovaný servis. |
| | Gumové těsnění hlavy je poškozené nebo opotřebované. | Kontaktujte autorizovaný servis. |
| **Káva neteče** | V zásobníku není voda. | Nalijte do zásobníku vodu **(1)**. |
| | Zásobník na vodu není správně usazen. | Zkontrolujte usazení zásobníku, případně jím zkuste mírně pohnout. |
| | Ovládání **(K)** je v jiné poloze, např. ♨. | Zkontrolujte, zda je ovládání **(K)** v poloze ☕. |
| | Sítko hlavy může být ucpané. | Viz **Odstraňování kamene** – str. 17. |
| | Sítko na kávu **(H)** je zanesené. Káva je namletá příliš jemně nebo je příliš silně upěchovaná. | Vyprázdněte sítko **(H)** a opláchněte je pod tekoucí vodou. Utřete utěrkou hlavu. |
| **Káva teče po kapkách** | Káva je namletá příliš jemně nebo je příliš silně upěchovaná. | Používáte-li příliš jemně mletou kávu, nepěchujte ji příliš silně. |
| | Zařízení je zanesené vápennými usazeninami. | Viz **Odstraňování kamene** – str. 17. |
| **Espreso nemá charakteristickou pěnu** | Káva je zvětralá nebo suchá | Použijte čerstvou kávu. Po otevření kávu skladujte v neprodyšném obalu. |
| | Káva není dostatečně upěchována. | Mletou kávu upěchujte silněji. |
| | Káva je umletá příliš hrubě | Používejte správně mletou kávu nebo změňte značku kávy. |
| | Nedostatečné množství kávy v sítku **(H)**. | Viz **Příprava kávy espreso** – str. 14. |
| **Držák se během přípravy kávy uvolňuje** | Káva je příliš silně upěchována | Mletou kávu upěchujte méně. |
| | Káva je umletá příliš jemně. | Změňte na hrubší kávu. |
| | Držák **(E)** nesedí příliš silně, nebyl dostatečně dotažen. | Ujistěte, se, že je držák **(E)** správně nasazen a dotažen na doraz. Viz **Příprava kávy espreso** – str. 14. |
| | Na okraji vložky sítka **(H)** se nachází drobečky kávy. | Očistěte kolem dokola horní část sítka **(H)** a kávu z hlavy setřete. |
| | Hlava je znečištěná. | Otřete hlavu vlhkým hadříkem. |
| | Hlava je poškozena. | Kontaktujte autorizovaný servis. |
| | Gumové těsnění hlavy je poškozené nebo opotřebované. | Kontaktujte autorizovaný servis. |
| **Káva je příliš studená** | Jsou studené šálky, sítko **(H)** nebo hlava. | Před přípravou kávy šálky, sítko a držák předehřejte. Viz **Příprava kávy espreso** – str. 14. |
| | Během přípravy cappuccina nebo latte není mléko dostatečně teplé. | Zkontrolujte, zda má mléko při přípravě správnou teplotu. Dbejte, aby se mléko nevařilo. Viz **Našlehání mléka** – str. 15. |

| PROBLÉM | MOŽNÁ PŘÍČINA | ČINNOST |
|---|---|---|
| **Z trysky neproudí pára** | Tryska **(C)** je ucpaná. | Viz **Čistění a údržba** – str. 16. |
| **Nedostatečné množství našlehaného mléka** | Mléko není čerstvé. | Zkontrolujte, zda je mléko čerstvé. |
| | Teplota mléka je příliš vysoká. | Ujistěte se, zda je mléko před přípravou správně vychlazené. |
| | Konvička. | Nejvhodnější je při šlehání mléka používat dodávanou konvičku z nerezové oceli, kterou před použitím pokud možno ochladíte nebo vypláchnete studenou vodou. |
| | Tryska je ucpaná | Viz **Čistění a údržba** – str. 16. |
| | Mléko se začalo vařit. | Zkuste použít znovu čerstvé a vychlazené mléko. |
| **Nerovnoměrně naplněné šálky** | Nerovnoměrné nebo přerušované nalévání kávy. | Zkontrolujte, zda je káva rovnoměrně upěchovaná a zda nejsou ucpané otvory v hlavě. |
| | Poškozená přepážka v držáku sítka **(E)**. | Kontaktujte autorizovaný servis. |
| **Espreso má příchuť připáleniny** | Byla použita nevhodná káva. | Zkuste jiný druh kávy. |
| | Zařízení nebylo po odstraňování kamene dostatečně propláchnuto. | Před další přípravou kávy propláchněte spotřebič plným zásobníkem vody až do jeho úplného vyprázdnění. |
| **Čerpadlo je příliš hlučné** | V zásobníku není voda. | Nalijte do zásobníku vodu **(1)**. |
| | Zásobník na vodu není správně usazen. | Zkontrolujte usazení zásobníku na vodu. |
| **Spotřebič nefunguje** | Sítko hlavy **(H)** může být ucpané. | Vyjměte držák sítka **(E)** a celý blok hlavy vyčistěte. Viz **Čistění a údržba** – str. 16. |
| | Zařízení je zanesené usazeninami. | Viz **Odstraňování kamene** – str. 17. |

## EKOLOGICKY VHODNÁ LIKVIDACE

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a zásadně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběren starého papíru. Pytlík z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odevzdejte do sběren PE k opětnému zužitkování.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odříznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CZECH s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na **www.elektrowin.cz**.

**Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**