



CZ NÁVOD K OBSLUZE

Pákový kávovar ES 3643



Obj. č. 151 14 12



Vážený zákazníku,

děkujeme Vám za Vaši důvěru a za nákup pákového kávovaru Clatronic.

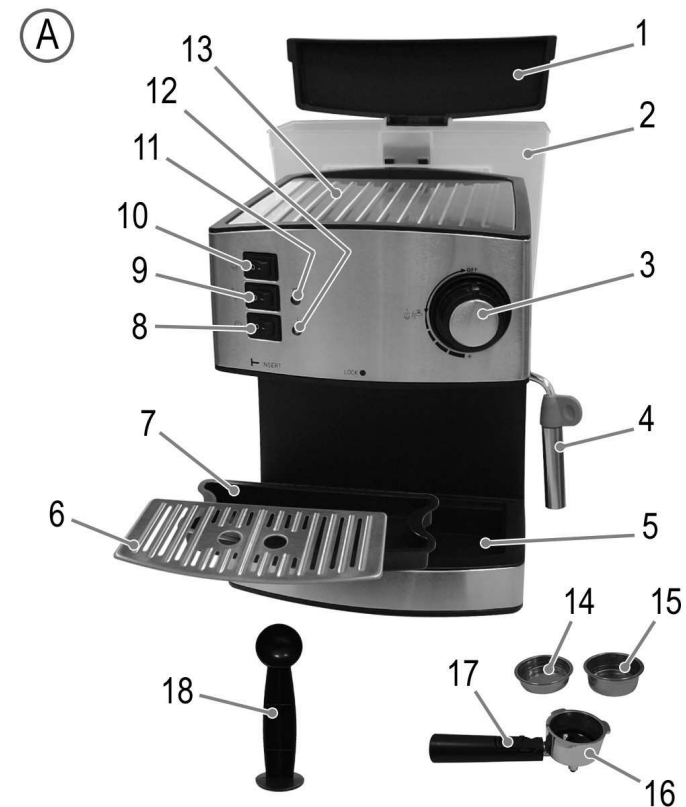
Tento návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto výrobku. Obsahuje důležité pokyny k uvedení výrobku do provozu a k jeho obsluze. Jestliže výrobek předáte jiným osobám, dbejte na to, abyste jim odevzdali i tento návod k obsluze.

Ponechejte si tento návod, abyste si jej mohli znovu kdykoliv přečíst.



Popis a ovládací prvky

Kávovar



Příprava kávy



Kávovar (obrázek A)

- 1 Víko nádoby na vodu
- 2 Vyjímatelná nádoba na vodu
- 3 Regulátor výstupu páry
- 4 Parní tryska s krytem
- 5 Prostor pro umístění odkapávací nádoby
- 6 Mřížka odkapávací nádoby
- 7 Odkapávací nádoba
- 8 Hlavní vypínač Power On/Off (I/O)
- 9 Spínač čerpadla
- 10 Spuštění výrobce páry
- 11 Kontrolka ohřevu „ok“ (indikace dosažení provozní teploty)
- 12 Provozní kontrolka „I“
- 13 Topná deska / Odkládací prostor pro ohřev šálek
- 14 Filtrační sítko pro 1 šálek kávy
- 15 Filtrační sítko pro 2 šálky kávy
- 16 Držák sítka
- 17 Pojistka držáku sítka
- 18 Naběračka na kávu / Pěchovač (1 část = 2 funkce)

Příprava překapávané kávy (obrázek B)

Správné nasazení páky do kávovaru. Po přiložení sítka do příruby otočte s pákou směrem vpravo.

Účel použití

Výrobek je určen k výrobě překapávané kávy (druh espresso a cappuccino) a pro ohřev a napěnění mléka.

Zvláštní pokyny pro provoz kávovaru



Tryska výrobce páry, držák sítka, topná deska / odkládací prostor pro ohřev šálek jsou za provozu velmi horké. Držák sítka (páku) proto vždy uchopte pouze za izolovanou rukojeť (obrázek B). Před prováděním údržby a čištěním ponechte kávovar vždy vychladnout.

Zabraňte nasměrování trysky výrobce páry na sebe a jiné osoby. Zabraňte vniknutí vlhkosti do krytu kávovaru. Po vniknutí vody nebo vlhkosti do krytu zařízení hrozí riziko úrazu elektrickým proudem! Nádoby na vodu (2) plňte vždy pouze studenou vodou. Použijte proto výhradně čistou a pitnou vodu. V žádném případě do kávovaru nepoužívejte sycenou vodu (minerální) vodu.

Kávovar a jeho kompresor generuje velmi vysoký tlak. Ujistěte se proto, že držák sítka (16) je v kávovaru vždy dostatečně pevně zajištěn. Kávovar umístěte pouze na vodorovnou a stabilní desku pracovního stolu. Nikdy kávovar neuvádějte do provozu s prázdnou nádobou.

Před jeho spuštěním tak zkontrolujte, zda je v nádobě vždy dostatečné množství vody.

Během provozu kávovar nikam nepřemísťujte ani s ním nehýbejte. Tento výrobek není určen pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými duševními, senzorickými nebo fyzickými schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí. To neplatí, pokud jsou takové osoby pod neustálým dohledem jiné osoby, odpovědné za jejich bezpečnost. Před každým uvedením kávovaru do provozu zkontrolujte, zda nevykazuje viditelná poškození. V případě, že je kávovar viditelně poškozen nebo správně nefunguje, neuvádějte jej do provozu a zamezte jeho dalšímu použití. S opravou poškozeného zařízení se obraťte pouze na kvalifikovaného odborníka.

Výrobek dále nepoužívejte v případě, že byl vystaven pádu, silným vibracím a nepříznivým podmínkám během jeho přepravy nebo uskladnění. Tento kávovar nepoužívejte v komerčním prostředí (například v hotelech a jiných ubytovacích zařízeních). Kávovar je vhodný pro použití v kuchyni nebo kanceláři osobami, které byly podrobně seznámeny se všemi pokyny pro správnou obsluhu, uvedenými v tomto návodu k obsluze.

Rozsah dodávky

Kávovar ES 3643
Vyjímatelná nádoba na vodu
Kryt trysky výrobce páry
Držák sítka (páka)
Filtrační sítko na 1 šálek kávy
Filtrační sítko na 2 šálky kávy
Odkapávací mřížka
Odkapávací nádoba na vodu
Naběračka na kávu / Pěchovač kávy

Obsluha

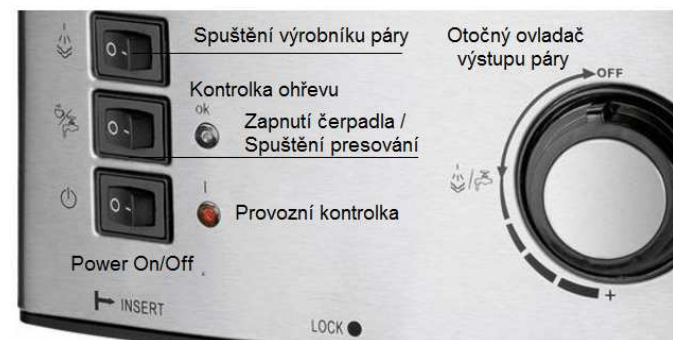
Instalace

Kávovar umístěte vždy na vodorovnou a stabilní plochu pracovní desky. Nikdy kávovar neinstalujte dovnitř nábytku nebo jako součást vestavěné kuchyně. Za provozu kávovar generuje velmi vysoké teploty a páru. Neumísťujte jej ani do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, sporáku a plynového vedení. Nepoužívejte jej v prostorách s výskytem prachu, výparů chemikálií a nebezpečných plynů

Spínače (8 / 9 / 10) a ovladač výstupu páry (3)

Tyto spínače mají následující funkce: Spínače 8 / 9 / 10 jsou v poloze „0“ (Off) vypnuté.

Přepínač	Pozice „I“ (On)	Ovladač generátoru páry
8	Kávovar je připraven k použití	0 / OFF
9	Odvzdušnění a čištění kávovaru	až poloha „+“
9	Spuštění čerpadla pro přípravu espressa	0 / OFF
10	Výstup páry k napěnění mléka	až poloha „+“



Směr vkládání a otáčení páky

Poloha zajištění páky v kávovaru

Připojení kávovaru k elektrické síti

Předtím, než kávovar připojíte do elektrické sítě se ujistěte o tom, že hodnoty sítě odpovídají údajům uvedeným na výrobním štítku v zadní části kávovaru. Kávovar připojte pouze do sítě s napětím 230 V AC, 50 Hz. Při zapojování přívodního kabelu kávovaru do elektrické sítě musí být zařízení vždy vypnuté (poloha „0“ u všech vypínačů a otočný ovladač generátoru páry v poloze „OFF“). Spotřebič připojte pouze do řádně instalované a uzemněné elektrické zásuvky.

Zapnutí / Vypnutí kávovaru

Pro zapnutí kávovaru přepněte přepínač Power (8) do pozice „I“ (On).

Po zapnutí kávovaru se rozsvítí červená provozní kontrolka „I“. Zároveň přitom se spustí ohřev topného tělesa uvnitř kávovaru a stejně tak i ohřev horní desky pro ohřev šálek (13).

Poté co dojde k dosažení potřebné teploty pro presování kávy, rozsvítí se kontrolka „ok“.

Poznámka: Během provozu se kontrolka „ok“ stídně rozsvěcuje a zhasíná.

Jedná se o proces ohřevu řízeného integrovaným termostatem, který reguluje teplotu ohřevu a udržuje ji na konstantní hodnotě.

Pro vypnutí spotřebiče přepněte přepínač Power (8) do pozice „0“.

Následně odpojte kávovar z elektrické sítě.

Evropské směrnice na úseku úspory energie

Poznámka: Evropská směrnice 2009/125/ES (směrnice Ecodesign) zapracovává opatření k úsporám energie. Pro kávovary platí: Fáze ohřevu je omezena na dobu max. 30 minut.

Po uplynutí této doby se kávovar automaticky vypne i přesto, že je hlavní vypínač Power (8) v poloze „I“. Zároveň přitom zhasne červená provozní kontrolka „I“. Tím je zajištěna vysoká provozní bezpečnost a úspora elektrické energie. Před dalším uvedením kávovaru do provozu musíte nejprve přepnout hlavní vypínač Power do polohy „0“ a teprve poté jej znovu přepnout do polohy „I“.

Upozornění! Před každým zapnutím kávovaru zkontrolujte polohu všech přepínačů.

Všechny přepínače musí být nastaveny v poloze „0“ a otočný regulátor výstupu páry v výchozí poloze „OFF“.

Přípevnění páky se sítkem ke kávovaru

Páku s vloženým sítkem a kávu přiložte k levé části kávovaru. Následně držák sítka přiložte do horní příruby v kávovaru. Dbejte přitom správnému usazení jisticích držáků na držáku sítka do příruby. Poté otočte pákou ve směru vpravo do středové úrovně (přibližně 90° od původní pozice). Ujistěte se o správném a dostatečně pevném uchycení páky k přírubě kávovaru. Obdobně pak po ukončení přípravy páku z kávovaru odejmete. Jednoduše otočte s pákou směrem vlevo, dokud se zcela neuvolní z příruby v kávovaru.

Upozornění! Nebezpečí popálení! Během přípravy a stejně tak i po jejím skončení jsou všechny kovové části držáku sítka a sítka velmi horké.

Vložení sběrné nádoby / Odkapávací mřížky

Vložte sběrnou nádobu (7) do příslušné přihrádky (5). Odkapávací mřížku pak umístěte na sběrnou nádobu.

První uvedení do provozu / Odvzdušnění kávovaru

Upozornění! Zejména před prvním uvedením do provozu nebo v případě, že jste kávovar delší dobu nepoužívali, je potřeba provést jeho řádné odvzdušnění. Při tomto procesu nepoužívejte kávu!

1. Ujistěte se o tom, že je na sběrné nádobě instalována odkapávací mřížka.
2. Nádobu na vodu naplňte čistou, čerstvou vodou po úroveň označení MAX a uzavřete kryt nádoby.
3. Odstraňte z kávovaru pákový držák sítka (16).
4. Kávovar zapněte. Přepněte proto přepínač Power (8) do polohy „I“.
5. Natočte parní trysku ve směru ven od kávovaru.
6. Pod parní trysku umístěte vhodnou nádobu (tepelně odolnou nádobu o objemu přibližně 500 ml).

7. Otočte regulátorem výstupu páry (3) ve směru „+“ až do koncové polohy.
8. Pomocí přepínače (9) zapněte čerpadlo. Kávovar v té chvíli začne čerpat vodu.
9. Jakmile bude z parní trysky vytékat proud čisté vody, vypněte čerpadlo. Přepínač (9) proto přepněte do polohy „0“.
10. Regulátor páry poté otočte do polohy „OFF“.
11. Vylijte nádobu a umístěte poté ji pod presovací přírubu kávovaru.
12. Pomocí přepínače (9) zapněte čerpadlo. Voda z nádoby (2) začne protékat skrze vnitřní obvod. Ponechejte protéct celý obsah nádoby na vodu. Pro vyprázdnění nádoby čerpadlo vypněte.

Upozornění! Nebezpečí opaření! Voda ve sběrné nádobě je během tohoto procesu velmi horká!

13. Tím došlo k potřebnému odvzdušnění a vyčištění kávovaru. Kávovar je tak připraven k dalšímu použití.

Příprava espressa

Upozornění! Nikdy nespouštějte espresso, dokud je uvnitř kávovaru tlak. Jedná se zejména o případ, kdy jste jako první prováděli napěnění mléka. Příliš velký tlak v kávovaru tak způsobí vytečení nápoje mimo sítka a přírubu překapávací hlavy. Zároveň přitom dochází k rychléjšímu opotřebení těsnění v hlavě.

1. Zapněte kávovar. Červená provozní kontrolka „I“ se přitom rozsvítí. Kávovar spustí proces ohřevu. Zároveň přitom se začne ohřívat i horní plocha pro ohřev šálek. Horní topnou plochu používejte pouze k ohřevu šálek na kávu. Pakliže požadujete co možná nejrychlejší ohřev šálek, naplňte je horkou vodou.
2. Ujistěte se o správné instalaci sběrné (odkapávací) nádoby (7) a stejně tak i její mřížky (6).
3. Do nádoby na vodu nalijte potřebné množství čerstvé a čisté vody. Hladina vody musí být vždy mezi označením úrovně MIN a MAX. Nádobu na vodu poté řádně uzavřete krytem.
4. Pokud jste jako první prováděli ohřev a napěnění mléka, ponechejte uniknout tlak z kávovaru:
 - 4.1. Přepínače (9) a (10) musí být v poloze vypnuto „0“.
 - 4.2. Pod parní trysku umístěte vhodnou nádobu.
 - 4.3. Velmi opatrně otáčejte ovladačem pro výstup páry směru „+“, dokud nepřestane z kávovaru vycházet pára.
 - 4.4. Po úplném uvolnění tlaku otáčejte regulátorem zpět do polohy „OFF“.
5. Vyberte požadované sítka (14 nebo 15) a umístěte je do držáku. Ujistěte se o dostatečném zajištění sítka v držáku.
6. Naplňte sítka mletou kávou. Můžete proto použít dodávanou odměrku a pýchovač (18). Do sítka vložte kávu nejvýše do úrovně označené MAX. Kávu rovnoměrně rozprostřete a nepatrně ji pomocí pýchovačů (18) upěchujte. Na okraj sítka se nesmí nacházet žádné zbytky kávy.
7. Umístěte držák se sítkem do překapávací hlavy kávovaru. Ujistěte se o dostatečně pevném a bezpečném připevnění páky v přírubě kávovaru.
8. V případě, že se rozsvítí kontrolka ohřevu „ok“, došlo k dosažení potřebné teploty pro presování kávy. Umístěte předešlé šálky do prostoru pod presovací hlavu a přesně do míst dvou otvorů, které jsou na odkapávací mřížce.
9. Zapněte čerpadlo. Použijte proto příslušný přepínač (9). V té chvíli bude horká voda protékat sítkem naplněným mletou kávou. **Upozornění!** Tento proces se automaticky neukončí!
10. Jakmile dosáhnete požadovaného množství překapávané kávy v šálku (šálcích), ukončete sami proces presování manuálním vypnutím čerpadla (9).
11. Odeberte šálky z kávovaru.
12. Odstraňte držák sítka z presovací hlavy.

Poznámka: Po každé přípravě espressa odstraňte držák sítka z presovací hlavy kávovaru. Tím výrazně prodloužíte životnost těsnění v presovací hlavě.

13. Pro přípravu další překapávané kávy musíte sítka vyprázdnit a znovu je naplnit čerstvou kávou.

- a) Pojistku v rukojeti přesuňte na okraj sítka. Během otáčení sítka dnem vzhůru zajistěte pojistku palcem (obrázek vpravo).
- b) Ze sítka odstraňte původní kávu. Použijte k tomu například malou lžičku. Zbytky kávy ze sítka vypláchněte teplou vodou.

14. Pro přípravu dalších šálek espressa postupujte obdobně v rámci kroků 1 - 13.



Příprava cappuccina

Cappuccino se připravuje v poměru 1/3 překapávané kávy, 1/3 horkého mléka a 1/3 napěněného mléka. Pěna z mléka by měla být tak hustá, aby ji bylo možné tvarovat lžící. Z mléka vytvořte kvalitní, krémovou pěnu. Hustota pěny by však neměla připomínat našlehanou smetanu. Pro přípravu bude zapotřebí vhodný šálek (o objemu přibližně 180 ml), do něhož budete cappuccino připravovat, menší nádobu pro výrobu napěněného mléka s nálevkou (o objemu přibližně 0,3 l), libovolnou malou a tepelně odolnou nádobu a studené mléko s obsahem tuku alespoň 3,5 %.

Poznámka: Při přípravě cappuccina dodržujte přesný postup. Nejprve připravte překapávanou kávu (espresso) a teprve poté vytvořte pěnu z mléka. Při přípravě cappuccina postupujte obdobně jako při přípravě espressa (více v části „Příprava espressa“).

Upozornění! Nebezpečí opaření! Unikající horká pára může způsobit popáleniny!

Během ohřevu kávovaru může z parní trysky unikat horká pára a horká voda! Před uvolňováním páry z trysky se ujistěte, že regulátor výstupu páry je v poloze „**OFF**“. Zabraňte opaření. Parní trysku proto nikdy na nikoho nesměrujte. Nádobu s mlékem vždy umístěte pod parní trysku.

Při výrobě pěny z mléka postupujte následovně:

1. Ujistěte se, že se spínač čerpadla (9) se nachází v poloze „**0**“.
2. Parní trysku nasměrujte směrem ven od kávovaru.
Kryt parní trysky instalujte na parní trysku až do koncové polohy.
3. Pod parní trysku umístěte vhodnou a tepelně odolnou nádobu.
4. Nádobu na mléko naplňte asi do poloviny studeným mlékem.
5. Přepínač (10) přepněte do pozice „**I**“ a vyčkejte, dokud se nerozsvítí kontrolka ohřevu „**ok**“.
6. Před každým spuštěním přípravy napěněného mléka krátce otočte regulátorem výstupu páry (3) ve směru „**+**“. Zajistíte tím nezbytné uvolnění kondenzované vody. Jakmile bude z parní trysky vycházet pouze pára, můžete začít s přípravou mléka.
7. Nádobku s mlékem umístěte pod parní trysku.
8. Nádobku umístěte tak, aby byla parní tryska ponořena těsně pod hladinou mléka.

Poznámka: Parní trysku neumísťujte doprostřed nádobky, ale spíše k jejímu okraji. Tato poloha je důležitá proto, aby se při tvorbě mléčné pěny vytvořil vír. Doporučujeme použít výlevku konvičky jako vodítko a bezpečnější uchycení pro parní trysku.

9. Velmi pomalu otáčejte regulátorem výstupu páry ve směru k symbolu „**+**“, dokud nedosáhnete požadovaného objemu páry. Nádobkou s mlékem pomalu pohybujte ve směru nahoru a dolů. Jakmile mléko dosáhne požadovaného objemu (přibližně 50 %), otáčejte regulátorem pro výstup páry směrem do polohy „**OFF**“.

Poznámka: Pakliže požadujete mléko maximálně ohřát, umístěte parní trysku během procesu pěnění na samotné dno nádoby. Zabraňte však tomu, aby se mléko začalo vařit. Varem mléka by došlo ke znehodnocení vytvořené pěny. Pakliže kontrolka ohřevu (11) během procesu výroby pěny zhasne, znamená to, že voda pro výrobu páry není dostatečně horká. Otočte proto regulátorem výstupu páry do polohy „**OFF**“ a vyčkejte, dokud se kontrolka teploty „**ok**“ znovu nerozsvítí. V té chvíli je možné dále vyrábět pěnu.

10. Pro odstranění vzduchových bublin vytvořených v mléce během procesu pěnění, opatrně s nádobkou a jejím dnem klepněte o plochu pracovní desky a poté s nádobkou zamíchejte. Tím dojde k lepšímu spojení pěny. Následně pěnu z mléka nalijte do překapávané kávy.
11. Mírně krouživým pohybem nalijte napěněné mléko do kávy.

Poznámka: Do pěny je možné s použitím šablon vytvářet různé vzory nebo ji můžete jednoduše posypat kakaovým práškem či skořicí.

12. **Důležité!** Po každém použití kávovaru okamžitě očistěte parní trysku! Vzhledem k tomu, že při vypnutí regulátoru výstupu páry se v okamžiku vytvoří podtlak, může dojít ke zpětnému nasávání mléka do parní trysky. Pod parní trysku umístěte tepelně odolnou nádobu. Krátce pak otočte regulátorem výstupu páry, aby došlo k odstranění zbytků mléka a nezbytnému propláchnutí parní trysky. Parní trysku poté otřete vlhkým hadříkem.
13. Vypněte generátor páry přepnutím přepínače (10) do polohy „**0**“.

Čištění a údržba

Upozornění! Před každým čištěním kávovaru vždy vytáhněte zástrčku přívodního kabelu z elektrické zásuvky a vyčkejte, dokud kávovar zcela nevychladne. Kávovar z důvodů čištění nikdy neponořujte do vody ani jiných kapalin. Kávovar není určen pro průmyslové mytí v myčce! Při vniknutí vody nebo vlhkosti dovnitř kávovaru může následně dojít ke zkratu, požáru nebo úrazu elektrickým proudem! Parní tryska je bezprostředně po použití velmi horká! K čištění kávovaru nepoužívejte žádné chemikálie, rozpouštědla ani prostředky pro drnutí. Povrch kávovaru můžete čistit pomocí jemného a suchého hadříku. Pouze v případě silnějšího znečištění použijte šetrný čistící prostředek na bázi mýdla, kterým hadřík jen mírně navlhčete.

Čištění příruby kávovaru a těsnění

Přírubu překapávače i gumové těsnění otřete po každém použití vlhkým hadříkem. K odstranění odolných nečistot použijte měkký a navlhčený nylonový kartáč. Poté vše osušte suchým hadříkem.

Příslušenství

Držák sítka, filtrační sítko, odkapávací mřížku, sběrnou nádobu, naběračku na kávu, nádobu na vodu a kryt parní trysky můžete mýt v teplé vodě s použitím šetrného mycího prostředku na bázi mýdla. V případě potřeby můžete použít i měkký nylonový kartáček. Na závěr veškeré příslušenství opláchněte čistou vodou a vysušte suchým a měkkým hadříkem.

Upozornění: Některé části příslušenství nejsou vhodné pro mytí v myčce. V důsledku vyšších teplot a chemických látek by mohlo dojít k jejich deformaci nebo barevným změnám.

Nádobu na vodu

Pro vyjmutí nádoby na vodu otevřete víko. Pomocí držadla nádobu vyjměte. Po vyčištění a osušení nádoby ji vraťte zpět. Nádobu na vodu vložte do kávovaru a dostatečně zajistěte pomocí obou úchytlů. Nádobu přitom mírně zatlačte směrem dolů, dokud nedojte ke vstupu ventilu do dna nádoby.

Tryska výrobce páry

Parní trysku a její kryt vyčistěte okamžitě po každém použití výroby pěny z mléka. Případné zaschnutí mléka pak komplikuje další její čištění. Odstraňte kryt trysky. Opatrně přitom krytem odšroubujte. Pakliže bude zapotřebí pro uvolnění krytu samotnou parní trysku přidržet, použijte k tomu navlhčený hadřík! Kryt trysky ponechejte odmočit v teplé vodě. Tím se lépe rozpustí zbytky mléka. Samotnou parní trysku očistěte pouze navlhčeným hadříkem. Pro odstranění zaschlých nečistot z trysky naplňte nádobu horkou vodou a trysku do ní ponořte. Po vyčištění nasadte kryt trysky zpět na parní trysku. Pod parní trysku umístěte prázdnou tepelně odolnou nádobu a proveďte její čištění v rámci kroků 5 a 6 z popsané části „Příprava cappuccina“. Po vyčištění párou je tryska znovu připravena k použití.

Proces zbavování vodního kamene (odvápnění)

Tvorba vodního kamene může negativně ovlivnit provoz kávovaru. Z tohoto důvodu je nutné kávovar pravidelně zbavovat vodního kamene. Interval pro odvápnění závisí na četnosti používání kávovaru a tvrdosti používané vody. Odvápnění proveďte pomocí speciálních prostředků pro odstranění vodního kamene, které jsou určeny přímo pro kávovary. Použijte přitom doporučené dávkování prostředku. Kávovar a jeho odvápnění provádějte stejně jako byste připravovali espresso, dokud nedojde k vyprázdnění nádoby na vodu (2). Čistící roztok ponechejte protéct přes presovací hlavu (bez instalovaného držáku sítka).

Upozornění! Po ukončení procesu odvápnění nádoby na vodu několikrát vypláchněte čistou vodou a poté celý kávovar touto čistou vodou propláchněte. Vodu z tohoto procesu však dále nepoužívejte a vylijte do výlevky (odpadu).

Řešení problémů

Problém	Možná příčina	Řešení
Kávovar se nezapne	Kávovar není připojen ke zdroji napájení	Ověřte funkci zásuvky například připojením jiného spotřebiče. Dostatečně pevně připojte zástrčku kabelu do zásuvky.
	Před prvním použitím nebyl kávovar odvzdušněn	Proveďte odvzdušnění kávovaru.
	Závada kávovaru	Kontaktujte zákaznický servis.
Po spuštění kávovaru nevytéká překapávaná káva	Vypněte kávovar!	
	Nádoba na vodu je prázdná	Naplňte nádobu čerstvou vodou.
	Nádoba na vodu není správně vložená, nedošlo ke vstupu ventilu do dna nádoby	Nádobu na vodu opatrně přitlačte, dokud ventil nevstoupí dnem nádoby.
	Výstupní otvory v držáku sítky a výstupu presovací hlavy jsou ucpané	Vyčistěte držák sítky, sítky a výstup presovací hlavy.
	Došlo ke vniknutí vzduchu do topného okruhu	Vypustěte páru (více v části „Příprava cappuccina“). Otočte regulátorem páry ve směru k symbolu „+“.
	Káva je příliš jemně namletá, nebo je příliš silně stlačena	Kávu rovnoměrně rozprostřete a pouze mírně upěchujte.
	Spotřebič je zanesen vodním kamenem	Proveďte odvápňení kávovaru (více v části „Odvápňení“).
Chod čerpadla provází neobvyklý hluk	Vypněte kávovar!	
	Nádoba na vodu je prázdná	Doplňte nádobu čerstvou vodou.
	Nádoba na vodu není správně vložená / Ventil se neotevřel	Nádobu na vodu opatrně přitlačte dolů, dokud se ventil neotevře a nevstoupí do dna nádoby s vodou.
	Kávovar je zavzdušněný	Proveďte odvzdušnění kávovaru.
Espresso přetéká přes okraj držáku sítky	Vypněte kávovar!	
	Držák filtru není správně nasazen nebo pevně utažen	Instalujte držák sítky (více v části „Připevnění páky se sítkem ke kávovaru“).
	V sítku je příliš mnoho kávy	Odstraňte přebytečnou kávu. Sítko naplňte pouze do úrovně označené „MAX“.
Espresso není dostatečně krémové	Použití nevhodného druhu kávy	Vyzkoušejte jiný druh kávy.

Mléko není krémové	Nevhodný druh mléka	Použijte mléko s obsahem alespoň 3,5 % tuku.
	Mléko není dostatečně vychlazené	Použijte pouze dostatečně vychlazené mléko.
	Parní tryska je zanesena	Vyčistěte parní trysku.
Spotřebič se sám vypne	Aktivace úsporné funkce. Nejedná se o výrobní vadu.	V souladu se směrnicí (2009/125/EG) se kávovar automaticky vypne po 30. minutách po dokončení procesu přípravy kávy.



Pokud si nebudete vědět rady, jak tento výrobek používat a v návodu nenajdete potřebné informace, spojte se s naší technickou poradnou nebo požádejte o radu kvalifikovaného odborníka.

Recyklace



Elektronické a elektrické produkty nesmějí být vhažovány do domovních odpadů. Likviduje odpad na konci doby životnosti výrobku přiměřeně podle platných zákonných ustanovení.

Šetřete životní prostředí! Přispějte k jeho ochraně!

Technické údaje

Model	ES 3643
Napájení	elektrická síť s napětím 220 – 240 V AC, 50 Hz
Příkon	850 W
Třída ochrany	I
Tlak	15 barů
Čistá hmotnost	3,1 kg

Překlad tohoto návodu zajistila společnost Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

Všechna práva vyhrazena. Jakékoliv druhy kopií tohoto návodu, jako např. fotokopie, jsou předmětem souhlasu společnosti Conrad Electronic Česká republika, s. r. o. Návod k použití odpovídá technickému stavu při tisku! **Změny vyhrazeny!**

© Copyright Conrad Electronic Česká republika, s. r. o.

REI/03/2017