NÁVOD - KÁVOVAR IKOHS TAZZIA AROMA

VÍTEJTE

Děkujeme, že jste si vybrali náš kávovar.
Před použitím spotřebiče a pro zajištění jeho nejlepšího použití si pozorně přečtěte tyto pokyny.
Zde přiložená bezpečnostní opatření snižují riziko smrti, zranění a úrazu elektrickým proudem, jsou-li správně dodržena. Uschovejte příručku na bezpečném místě pro budoucí použití spolu s vyplněným záručním listem, dokladem o koupi a krabicí. V případě potřeby předejte tyto pokyny dalšímu majiteli spotřebiče. Vždy dodržujte základní bezpečnostní opatření a opatření pro prevenci úrazů při používání elektrického spotřebiče. Neneseme žádnou odpovědnost za zákazníka, který tyto požadavky nesplní.

BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE

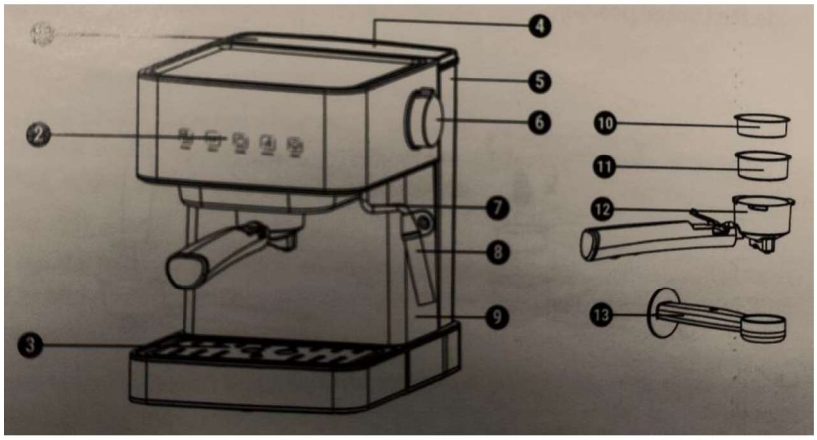
Při používání jakéhokoli elektrického spotřebiče je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření.
- Před použitím zkontrolujte, zda napětí kávovaru odpovídá napětí v elektrické síti.
- Kávovar musí být připojen k uzemněné zásuvce.
- Tento spotřebič nesmí používat děti a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, popř. nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo instrukce týkající se použití zařízení bezpečným způsobem a pouze pokud porozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a pod dozorem. Nenechávejte spotřebič v dohledu či dosahu dětí.
- Nepoužívejte zařízení ve vysokých teplotách, silném magnetickém poli a vlhkém prostředí. Neumisťujte kávovar na horký povrch, vedle zdroje ohně nebo na jiné elektrické spotřebiče, jako je chladnička.
- Abyste předešli požáru a úrazu elektrickým proudem, nepokládejte elektrické vedení a zástrčku do vody nebo jiné tekutiny; nepoškozujte, nadměrně neohýbejte, nenatahujte elektrického vedení / prodlužovák a nepokládejte na elektrické vedení těžké předměty.
- Při čištění nebo nepoužívání spotřebiče odpojte ze sítě. Příslušenství lze čistit až se spotřebič ochladí.
- Používejte prosím originální příslušenství.
- Přístroj se smí používat pouze k přípravě kávy. Nepoužívejte jej pro jiné účely. A ať je vždy umístěn v suchém prostředí.
- Kávovar postavte na rovný stůl nebo desku stolu a mějte na paměti, že předměty musí být od přístroje vzdáleny nejméně 5 cm a zadní panel kávovaru je vzdálený více než 20 cm od stěny. Nezavěšujte elektrické vedení na hrany stolu nebo pultu.
- Ujistěte se, že se elektrické vedení nedotýká horkého povrchu spotřebiče.
- Při obsluze kávovaru se nedotýkejte přímo holou rukou kovového povrchu přístroje. Použijte prosím knoflík a rukojeť.
- Pravidelně čistěte a udržujte části kávovaru, abyste zajistili kvalitu kávy a prodloužili životnost kávovaru.
- Během provozu kávovaru libovolně nepohybujte ani nevypínejte zdroj napájení.
- Neprovozujte kávovar bez dostatečného množství vody v nádržce.
- Pro zajištění bezpečnosti si prosím pečlivě přečtěte návod a osvojte si správný způsob použití.
- Kávovar ani elektrické vedení nemyjte ve vodě nebo jiných tekutinách.
- Nepoužívejte jej venku.
- Před prvním použitím jej prosím dvakrát povařte s čistou vodou, abyste odstranili zvláštní zápach.
- Pokud je nějaká vadná součást, kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Tento výrobek je určen pouze pro domácí použití.

Poznámky:

- Nedotýkejte se součástí s vysokou teplotou (jako je vysokotlaká parní trubice, výstup vody atd.). pomocí kávovaru.
- Tento spotřebič je určen k přípravě kávy nebo ohřívání nápojů. Dávejte pozor, abyste se neopařili sprškou vody popř párou nebo v důsledku nesprávného použití spotřebiče.

SEZNAM DÍLŮ

1. Horní kryt
2. Panel
3. Kryt odkapávací misky
4. Kryt vodní nádrže
5. Nádrž na vodu
6. Parní knoflík
7. Parní trubice
8. Parní uzávěr
9. Tělo
10. Malý filtr
11. Velký filtr
12. Držák filtru
13. Kávová lžička



PROVOZNÍ INSTRUKCE

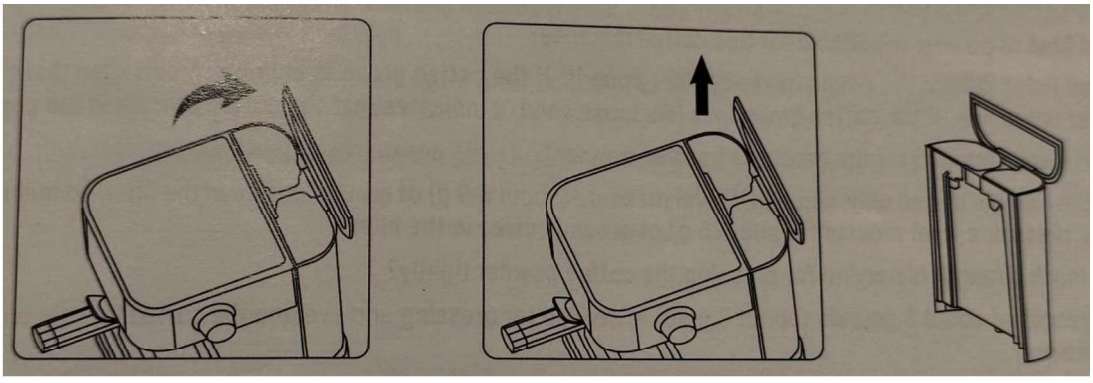
První použití

- Vyjměte kávovar z krabice a zkontrolujte přístroj a příslušenství.
- Vyčistěte všechny odnímatelné části.
- Kávovar 2-3krát vyčistěte čistou vodou podle procesu přípravy kávy (kávu k čistění nepotřebujete).

Plnění vodní nádrže

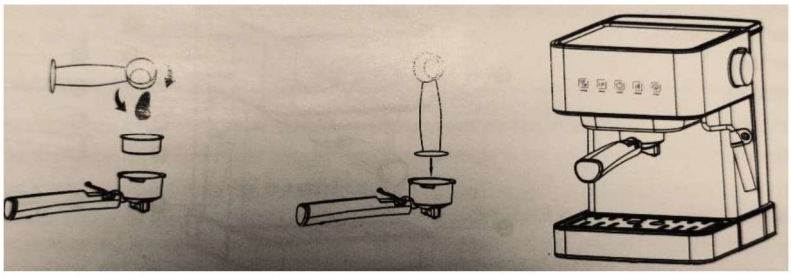
- Otevřete víko nádržky na vodu a vyjměte nádrž tahem nahoru.
- Naplňte nádrž čerstvou pitnou vodou a dávejte pozor, abyste nepřekročili hladinu MAX. Umístěte nádrž znovu na své místo lehkým stisknutím otevřete ventil umístěný na dně nádrže.
- Jednodušeji lze nádrž také naplnit bez vyjmutí, naléváním vody přímo z džbánu.

Důležité: Je normální, že se v prostoru pod nádrží nachází voda. To by se proto mělo pravidelně sušit pomocí čistého hadříku.



Předehřátí kávovaru

Otevřete kryt nádrže a nalijte do nádrže přiměřené množství vody. Pamatujte, že hladina vody nemůže překročit stupnici MAX nebo být níže, než je MIN.
Upozornění: V případě, že v nádrži není voda, používání stroje ovlivní provoz čerpadla. Prosím přidejte vodu v době, kdy je hladina vody pod stupnicí MIN.
- Zapojte napájení a stiskněte ON/OFF, aby se začalo předehřívat. Pokud kontrolka bliká, kávovar začal předehřívat. Pokud kontrolka svítí, znamená to, že je předehřívání dokončeno.
- Vložte síto filtru do filtru, zapněte kávovar z polohy Insert a poté jej otočte doprava pro uzamčení polohy
- Umístěte šálek kávy, který chcete použít, pod filtr, stiskněte tlačítko se 2 šálky, aby se kávovar a šálek kávy předehřál přes odtok horké vody.



Nastavení času pro 1 šálek a 2 šálky kávy

1. Tlačítko dvou šálků automaticky přestane fungovat po 40 sekundách.
2. Tlačítko jednoho šálku automaticky přestane fungovat po 20 sekundách.
3. Tlačítko Manual je třeba ovládat ručně.

• Nastavení doby 1 a 2 šálků: Lze nastavit za podmínky napájení.
• Přednastavený čas pro 1 a 2 šálky je 20 sekund a 40 sekund. Pokud byste chtěli změnit čas, postupujte následovně: Stiskněte tlačítko Jeden šálek nebo Dva šálky na déle než 3 sekundy, čerpadlo se spustí, tlačítko se rozsvítí| bude blikat a spustí se měření času.
• Když znovu stisknete tlačítko Jeden šálek nebo Dva šálky, časování zkončí. Až příště stisknete jeden šálek nebo dva šálky, čerpadlo se zastaví podle právě nastaveného času. Stiskněte tlačítko znovu na více než 3 sekundy a poté obnoví přednastavený čas.

Tipy na přípravu kávy

1. Jaký druh prášku je vhodný pro tento kávovar?
• Můžeme to posoudit z tvaru kávové sedliny: Pokud je kávová sedlina dužnatá, znamená to, že kávový prášek je příliš jemný. Pokud je kávová sedlina jako sypký písek, znamená to, že kávový prášek je příliš hrubý.
2. Existuje nějaká norma pro množství kávového prášku?
• Chcete-li připravit pouze 1 kávu, vložte do filtru poloviční odměrku (asi 8-9 g) mleté kávy.
Pokud chcete udělat 2 kávy, vložte do filtru 1 zarovnanou odměrku (asi 16 g) mleté kávy.
3. Jak velká síla je potřeba k těsnému stlačení kávového prášku?
• Síla, která je potřeba pro zmačknutí je asi kolem 8 liber (okolo 3,6 kg) a k vyrovnávání kávového prášku stačí pouze ruka.
4. Jakou funkci má malý háček na rukojeti kávy?
• Při vylévání kávové sedliny můžete použít háček, abyste zabránili vypadnutí síta filtru.
5. Jakou funkci plní plocha pro nahřívání šálků?
• Zahřátím šálku kávy v této oblasti získáte lepší chuť kávy, protože se rozdíl teplot snižuje / teplota se liší, když se káva nalévá do horkého šálku kávy.
6. Jakou funkci mají nerezové manžety na parní trubici?
• Může způsobit, že pára vytvoří vírovou konvekci, díky čemuž bude mléčná pěna bohatší a jemnější.

7. Proč se z mléka nedala udělat mléčná pěna?
• Ujistěte se, že jste zvolili mléko skladované v chladu. Mléko nemůže být použito na mléčnou pěnu, když teplota stoupá v důsledku procesu tvorby mléčné pěny. Výroba mléčné pěny je druh dovednosti. Cvičte prosím více.
8. Co dělat, pokud má mléčná pěna relativně velké bubliny?
• Můžete vzít šálek na latte a několikrát s ním silně zaklepat na stůl a držet šálek na latte rukou a otáčet několikrát v určitém směru po směru hodinových ručiček. Tímto způsobem můžete odstranit velké bubliny a vytvořit mléko jemnější a hutnější, což mu dodá intenzivnější chuť.
9. Jaké mléko je vhodné k výrobě mléčné pěny?
• S nízkotučným mlékem je snadné vytvořit pěnu, ale bublinky a pěna je o něco větší a mizí a také nemá intenzivní chuť. S plnotučným mlékem není snadné udělat pěnu, ale jakmile se to podaří, bude hustá a s intenzivní chutí.
10. Co je třeba udělat, pokud z parní trubice nevychází žádná pára?
• Obecně řečeno je to obvykle proto, že čištění nebylo provedeno včas po vytvoření mléčné pěny a srážení mléka blokuje parní trubici. Můžete použít k vyčištění nástroje, jako je spona, tím že ji vložíte od jednoho konce parní trubice k druhému. Pokud není ucpaná, zkuste do nádržky na vodu přidat roztok octa s vodou v poměru 1:1 a poté přepněte knoflík do polohy pro páru, aby se trubice změkčila a tak se vyčistila. Pokud by výše uvedené problém nevyřešilo, obraťte se na servisní středisko, aby to vyřešilo.

Příprava italské kávy Espresso
1. Naplňte filtr kávovým práškem a poté jej vyhlaďte a stlačte.
2. Vložte filtr do nálevky, připněte to do kávovaru, z polohy Vložit (Insert) otočte doprava na pozici Uzamčeno (Locked).
3. Umístěte šálek kávy, který chcete použít pod nálevku a poté stiskněte tlačítko pro 2 šálky, 1 šálek nebo manuální extrakci kávy.
4. Stiskněte tlačítko ON/OFF, když kontrolka nebliká, stiskněte tlačítko pro 1 nebo 2 šálky a kávu bude vycházet z nálevky do šálků.
5. Když stisknete tlačítko pro 1 nebo 2 šálky, přístroj se automaticky zastaví, jakmile získáte množství kávy regulované strojem. Pokud stisknete ruční tlačítko, musíte jej stisknout znovu, aby se stroj zastavil až získáte požadované množství kávy.

Upozornění: Nenechávejte prosím kávovar bez dozoru, když jej používáte.
6. Po dokončení přípravy kávy chlaďte přístroj po dobu 5 minut, otočte nálevku doleva a vyjměte ji, držte filtrační šálek a vylijte zbytky kávy.
7. Po úplném vychladnutí umyjte nálevku a filtrační nádobu čerstvou vodou, vyčistěte tělo a odkapávací misku pomocí mokrého hadříku.

Důležité: Abyste předešli postříkání, nikdy nevyjímejte držák filtru, když přístroj vydává kávu.

Výroba cappuccina
Cappuccino je vyrobeno z espressa a napěněného mléka, takže espresso si musíte připravit jako první, a následující obsah popisuje především proces mléčné pěny
Poznámky: Při procesu výroby páry musí být filtr nainstalován na místě
1. Nejprve připravte espresso a připravte dostatečně velké šálky
2. Stiskněte tlačítko páry, pokud kontrolka bliká, znamená to, že kávovar se předehřívá. Pokud kontrolka svítí, znamená to, že předehřívání je dokončeno.
3. Když je pára předehřátá, nalijte do šálku na latte plnotučné mléko
4. Prosím, když pára začne vycházet, nejprve to ostříkejte, abyste odstranili zbývající horkou vodu z trubek
5. Až uvidíte, jak z trysky vytékají kapky vody, ponořte horní část parní trubice do 1/3 mléka, a přepněte ovládací knoflík do polohy MAX. Postupně pokládejte horní část parní trysky těsně pod povrch mléka, neměl by být vyšší než povrch. V tuto chvíli se ozve šumivý zvuk a mléko bude ve vírové formě v šálku na latte, což znamená, že se vzduch dostává do mléka.

6. Když je mléčná pěna dostatečně bohatá, vložte parní trubici hluboko do mléka a nechte jeho teplotu stoupnout na přibližně 66 °C. Poté je proces pěnění mléka dokončen. Přerušte dodávku páry otočením knoflíku ve směru hodinových ručiček a současně stiskněte tlačítko páry.
7. Nejprve nalijte kávu espresso a napěněné mléko do šálku. Nyní je káva cappuccino hotová. Můžete také přidat správné množství cukru nebo kokosového prášku podle vaší chuti.
8. Pro opětovnou přípravu kávy po napěnění mléka nejprve nechte vychladnout bojler, jinak se káva spálí.
Varování: Parní tryska nesmí být umístěna na povrchu mléka, aby nedošlo k opaření mléčným střikem.
Tipy: Pokud jsou v mléčné pěně zřetelné bubliny, poklepejte na šálek latte, abyste odstranili některé velké bubliny, a poté protřepejte šálkem latte vodorovně, aby se mléko a mléčná pěna plně promíchaly.
Poznámky:
- Chcete-li připravit více než jedno cappuccino, nejprve připravte všechny kávy a na závěr připravte napěněné mléko pro všechny cappuccina.
- Po vytvoření páry se doporučuje kávovar chladit alespoň 10 minut. Může být chlazen také ručně, vodním čerpadlem. Pokud neschladíte, může mít vaše italská káva připálenou chuť.
- Po vytvoření mléčné pěny by měla být parní trubice včas vyčištěna kouskem vlhkého hadříku, aby nedošlo k přichycení zbytkového mléka k parní trubici.
- Po vytvoření mléčné pěny otočte knoflíkem páry, aby kávovar na několik sekund uvolnil páru, znovu jím otočte a vyčistěte ústí páry v případě, že je ústí páry ucpané zbývajícím mlékem.

Jak ručně chladit kávovar

Umístěte nádobu na výstup vody nebo na výstup z parní trubice a poté stiskněte ruční tlačítko, které začne čerpat vodu, dokud se nerozsvítí kontrolka.

Výroba teplé vody

1. Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka ON / OFF. Počkejte, až bude voda horká.
2. Umístěte nádobu pod parní trubici.
3. Stiskněte ruční tlačítko a současně otočte knoflíkem páry proti směru hodinových ručiček. Z parní trubice vytéká voda.
4. Chcete-li přerušit výdej horké vody, stiskněte znovu ruční tlačítko a zavřete knoflík páry otáčením ve směru hodinových ručiček.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém: Káva se vysype z otvoru nálevky.
Příčina 1: Uvnitř těsnicího kroužku jsou drobnosti.
Řešení 1: Vyčistěte těsnící kroužek.
Příčina 2: Kávový prášek je příliš jemný.
Řešení 2: Nahraďte jej prosím kávovým práškem, který je dostatečně hrubý.
Příčina 3: Kávový prášek byl příliš stlačen.
Řešení 3: Slisujte kávový prášek silou 8 liber (kolem 9 kg).
Příčina 4: Těsnicí kroužek je ve špatném stavu.
Řešení 4: Prosím kontaktujte servisní středisko.

Problém: Rukojeť kávy se nedala přepnout do uzamčené polohy.
Příčina 1: Množství kávového prášku přesáhlo MAX stupnici nálevky.
Řešení 1: Snižte množství kávového prášku.
Příčina 2: Kávový prášek nebyl přidán a rukojeť se nedala přehodit na správné místo.
Řešení 2: Prosím kontaktujte servisní středisko.

Problém: Studená káva.
Příčina 1: Kontrolka nesvítí.
Řešení 1: Funguje, když svítí kontrolka.
Příčina 2: Kávovar není předehřátý.
Řešení 2: Prosím předehřejte ho.
Příčina 3: Šálek není předehřátý.
Řešení 3: Prosím předehřejte ho.

Problém: Čerpadlo je příliš hlučné.
Příčina 1: Chybí voda.
Řešení 1: Prosím dolijte vodu do vodní nádržky.
Příčina 2: Nádrž na vodu je nasazena nesprávným způsobem.
Řešení 2: Prosím nasaďte nádobku správně.

Problém: Lehká káva.
Příčina 1: Kávový prášek není dostatečně stlačený.
Řešení 1: Stlačte ho více.
Příčina 2: Není dost kávového prášku.
Řešení 2: Prosím přidejte ho.
Příčina 3: Kávový prášek je příliš hrubý.
Řešení 3: Prosím použijte výhradně kávový prášek espresso.

Problém: Barva kávy je moc černá.
Příčina 1: Kávový prášek byl moc stlačen.
Řešení 1: Slisujte kávový prášek silou 8 liber (kolem 9 kg).
Příčina 2: Příliš mnoho kávového prášku.
Řešení 2: Prosím odeberte kávový prášek.
Příčina 3: Filtr je ucpaný.
Řešení 3: Prosím vyčistěte filtrační pohárek.
Příčina 4: Kávový prášek je příliš jemný.
Řešení 4: Prosím použijte správný prášek.
Příčina 5: Odtok vody je ucpaný.
Řešení 5: Prosím vyčistěte odtok vody.

Problém: Rukojeť se nemůže otočit do zajištěné polohy.
Příčina 1: Příliš mnoho kávového prášku.
Řešení 1: Prosím odeberte kávový prášek.
Příčina 2: Nemohu se otočit na místě ani bez přidaného kávového prášku.
Řešení 2: Prosím kontaktujte servisní středisko.

Problém: Normálně dělá kávu, ale neumí udělat mléčnou pěnu.
Příčina: Vývod páry je ucpaný.
Řešení 1: Prosím vyčistěte vývod páry s použitím svorky
Řešení 2: Prosím přidejte přiměřené množství octa do vodní nádržky.

Problém: Z čerpadla nevytéká žádná voda.
Příčina 1: Vodní nádrž není na místě.
Řešení 1: Prosím dejte vodní nádrž na místo.
Příčina 2: V trubici je vzduch.
Řešení 2: Když čerpadlo pracuje, otevřete knoflík a nechte vytéct přiměřené množství vody.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před prováděním jakýchkoli operací čištění nebo údržby stroj vypněte, vytáhněte ze zásuvky a nechte vychladnout.
- Při čištění kávovaru nepoužívejte rozpouštědla ani čisticí prostředky. Použijte měkký vlhký hadřík.
- Odstraňte odkapávací nádobu, vyprázdněte a pravidelně omyjte
- Pravidelně čistěte nádrž
- Otočením doleva vyjměte nálevku a filtrační nádobu, vysypte kávovou sedlinu a poté filtrační nádobu a nálevku vyčistěte čisticím roztokem a utěrkou, nakonec je opláchněte čistou vodou
- Všechny odnímatelné části očistěte čistou vodou a důkladně je osušte
- Pro zajištění čisté chuti kávy, proveďte po 2-3 měsících používání kávovaru odvápnění, čištění a údržbu
- K odstranění vodního kamene z kávovaru použijte prosím odvápňovací zařízení pro kávovary (voda a odvápnění poměr je asi 4:1, nebo se prosím podívejte do návodu k obsluze). Pokud ne, můžete místo toho použít kyselinu citronovou (vodu a poměr kyseliny citrónové je asi 100:3).

• Při čištění kávovaru není třeba přidávat kávový prášek.
• Vyčistěte prosím výstup vody a parní trubici podle kroků přípravy cappucciny.
• Poté jej více než 3krát vyčistěte vodou, abyste se ujistili, že je čistý
• Ujistěte se, že kávovar odpočívat déle než 3 minuty po každém opakujícím se procesu čištění

TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Výkon: 1100 W
Napětí: 220V -240 V AC
Frekvence: 50/6OH2
Tlak: 20 barů
Kapacita: 1,5 l
Hmotnost: 3,5 kg
Rozměry: 285 x 240 x 270 mm
Bezpečnost systémy: Tepelná a přetlaková ochrana

Dodržování směrnic: 2012/19/EU a 2015/63/EU o omezení používání nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízení a jejich likvidaci. Symbol s překříženou popelnicí zobrazený na obalu znamená, že výrobek na konci své životnosti shromážděte jako samostatný odpad. Proto jakékoli produkty, které dosáhly konce svého užitku předejte střediskům pro likvidaci odpadu specializovaným na oddělený sběr elektroodpadu, popř. Mají být vráceny prodejci při nákupu nového podobného zařízení, na základě jednoho za jeden. Přiměřený separovaný sběr pro následné spuštění zařízení odeslaného k recyklaci, ošetření a likvidaci způsobem kompatibilním s životním prostředím přispívá předcházení možným negativním vlivům na životní prostředí a zdraví a optimalizovat recyklaci a opětovné použití součástí, které tvoří přístroj. Špatná likvidace produktu uživatelem zahrnuje uplatnění správních sankcí podle zákonů.