



SENCOR®

SES 9050

Obsah

Bezpečnostní opatření.....	2
Kávovar Sencor na přípravu espresa a cappuccina	3
Obsluha kávovaru	4
Tipy na přípravu kávy	7
Péče a čištění	8
Problémy a jejich odstranění.....	11
Káva na vyzkoušení.....	12

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO SENCOR SES 9050

- Tento přístroj není určen pro osoby (včetně dětí) se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby s omezenými zkušenostmi a znalostmi, pokud nad nimi není veden odborný dohled nebo podány instrukce zahrnující použití tohoto přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si s přístrojem nebudou hrát.
- Než začnete kávovar používat, přečtěte si pozorně všechny pokyny a návod si uložte pro pozdější použití.
- Dříve než kávovar poprvé zapnete, odstraňte z něho všechny propagační nálepky.
- Kávovar nenechávejte stát za provozu na kraji stolu nebo pracovní plochy. Dbejte na to, aby stál na rovném a suchém povrchu.
- Nestavějte kávovar na horký elektrický nebo plynový vařič ani do jejich blízkosti, případně do blízkosti zapnuté trouby.
- Zařízení nepoužívejte na kovovém povrchu, např. na odkapávači dřezu.
- Než kávovar zapojíte do elektrické zásuvky a zapnete, zkontrolujte, zda je úplně a správně sestavený.
- Kávovar nezapojujte do zásuvky a nezapínejte, pokud v zásobníku není žádná voda.
- Do vodní nádrže používejte pouze studenou vodu. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny.
- Než začnete kávovar používat, zajistěte, aby byl držák filtru pevně usazen a zajištěn ve spařovací hlavě.
- Držák filtru nikdy nedemontujte během přípravy kávy, protože kávovar je pod tlakem.
- Když je kávovar v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Nedotýkejte se horkých součástí. Než začnete s kávovarem manipulovat nebo jej čistit, nechte jej vychladnout.
- Na horní vyhřívanou plochu přístroje nic neodkládejte kromě šálků na zahřátí.
- Kávovar vypněte a vytáhněte síťový kabel ze zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, když se nepoužívá, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, skládat nebo skladovat.
- Zařízení a příslušenství udržujte čisté. Při čištění postupujte podle pokynů v tomto návodu.

VÝSTRAHA: Do zásobníku na vodu během provozu zařízení nedoplňujte vodu ani s ním nijak nemanipulujte.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ ZÁSADY PLATNÉ PRO VŠECHNY ELEKTRICKÉ SPOTŘEBIČE

- Před použitím zcela rozviňte napájecí kabel.
- Přívodní kabel, vidlicí ani samotné zařízení nenamáčejte do vody ani jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, nedovolte, aby se dotýkal horkého povrchu ani aby se zamotal.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte jej k jinému účelu, než ke kterému je určené. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.

- Doporučujeme zařízení pravidelně kontrolovat. Zařízení nepoužívejte, pokud jsou napájecí kabel, zástrčka nebo samo zařízení jakkoliv poškozené. Zařízení odevzdejte do nejbližšího autorizovaného servisu Sencor ke kontrole nebo opravě.
- Jakákoli údržba, kromě čištění, by měla být svěřena autorizovanému servisnímu středisku firmy.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, je vhodné nainstalovat ochranný vypínač s kapacitou nepřesahující 30 mA reziduálního proudu. Poradte se se zkušeným elektrikářem.

KÁVOVAR SENCOR NA PŘÍPRAVU ESPRESA A CAPPUCCINA

Systém čerpadla 15 (bar) italské konstrukce a výroby

Plocha na ohřívání šálků

Vyhřívací systém Thermoblock

Vyjímatelný zásobník o obsahu 1,7 litru vody

Vypínač (I – zapnutí/
0 – vypnutí)

Funkce předspaření

Externí vodoznak

Filtry na 1 a 2 šálky

Napěňovací nástavec - usnadňuje
napěnění a prohřátí mléka

Zdokonalený systém tvorby pěny

Indikátor plnosti
odkapávacího tácu

Vyjímatelný odkapávací tác na rozlitol
kávu, aby se kávovar snadněji čistil

Nerezová konvička na napěnění mléka
a odměrka na stlačení kávy jsou přiloženy
(nejsou na obrázku)

OBSLUHA KÁVOVARU

Než začnete nový kávovar používat

Umyjte držák filtru a nerezový filtr ve vodě s přidavkem slabého čistícího prostředku. Důkladně opláchněte.

Než si v kávovaru připravíte první šálek kávy, doporučujeme provést jednu várku naprázdno (bez kávy), aby se všechny interní součásti a potrubí předešlo na potřebnou teplotu (viz „Příprava kávy“ na straně 5).

Plnění zásobníku na vodu

- Zkontrolujte, že je vypínač v poloze „0“ (vypnuto) a volič funkcí v pohotovostní poloze („STAND BY“).
- Odpojte přívodní kabel ze zásuvky.
- Zvedněte víko a vyndejte zásobník vody. Naplňte jej studenou vodou až po horní rysku a vraťte na místo, přičemž je třeba jej pevně přitlačit, aby se otevřel ventil. Přiklopte víko zásobníku.

Poznámka:

Před každým použitím naplňte zásobník čerstvou vodou.

Před použitím zkontrolujte množství vody a denně vodu měňte.

Nepoužívejte minerální ani destilovanou vodu.

Příprava kávy

- Do držáku vložte filtr na jeden nebo dva šálky a naplňte jej mletou kávou určenou na přípravu espressa (na jeden šálek použijte menší filtr a na dva šálky filtr větší).
- Na jeden šálek použijte jednu zarovnanou odměrku kávy espressa do menšího filtru a na dva šálky nasypťte dvě zarovnané odměrky do většího filtru. Je důležité použít pro každý z filtrů správné množství kávy, protože jejich otvory jsou přizpůsobeny tlaku, který se během spaření kávy ve stroji vyvine, aby se vylouhovala optimální chuť a vůně.



- Kávu rovnoměrně rozhrňte a lehce stlačte spodním koncem odměrky (pokud by bylo kávy příliš, voda by filtrem nemohla protékat).



- Z rámečku držáku filtru odstraňte přebytečnou kávu, aby jej bylo možné správně zasunout do spařovací hlavy.
- Vložte držák filtru pod spařovací hlavu tak, aby jeho páka směřovala doleva. Držák zasuňte směrem nahoru do spařovací hlavy a otočte pákou doprava, jak ukazuje značka na spařovací hlavici.

Ohřátí šálků

Abyste si káva déle udržela optimální teplotu, je důležité předehřát šálky na ohřívací ploše.

Příprava kávy

- Zkontrolujte, zda je volič funkcí v pohotovostní poloze („STAND BY“).
- Zapojte přírodní kabel do zásuvky 230/240 V.
- Zapněte vypínač do polohy „I“.
- Když dosáhne voda v kávovaru potřebné teploty, zhasne oranžový indikátor ohřívání.
- Zkontrolujte, zda je instalovaná odkapávací mřížka.
- Pod otvor/otvory držáku filtru vložte jeden nebo dva předehřáté šálky.
- Volič funkcí přepněte do polohy .
- Po několika sekundách* začne do šálků překapávat aromatická káva. Během tohoto procesu uslyšíte zvuk čerpadla.

*Funkce předspaření

Po přepnutí voliče funkcí do polohy  se krátce zapne čerpadlo, pak následuje přestávka, načež čerpadlo pokračuje v čerpání vody do spařovací hlavy s držákem filtru naplněného mletou kávou. Tato funkce předspaření je významnou vlastností kávovaru Sencor. Mletá káva se před samotným spařením navlhčí malým množstvím vody. Tím zvětší svůj objem a ve filtru se zvýší tlak na takovou hodnotu, aby připravovaná káva získala plnou chuť.

- Až do šálků nateče odpovídající množství kávy, vraťte volič funkcí do polohy „STAND BY“. Tím proud kávy zastavíte.
- Nebudete-li potřebovat funkci „Pára“ , přepněte vypínač do polohy „O“, odpojte síťový kabel ze zásuvky a nechte kávovar vychladnout.
- Vyndejte ze spařovací hlavy držák filtru, obraťte jej naopak a vyklepte použitou kávu (použitou kávu vyhoďte do odpadkového koše, pokud byste ji spláchni do výlevky, mohla by ucpat odpadní potrubí). Vyndejte filtr, spolu s držákem jej opláchněte vodou a nechte uschnout.

Poznámka:

Dokud je vypínač v poloze „I“, udržuje si kávovar konstantní provozní teplotu a je připraven k vaření další kávy. Když teplota klesne, rozsvítí se oranžový indikátor ohřívání a voda se v kávovaru přihřeje, aby měla dostatečnou teplotu pro spaření další kávy.



KOVOVÉ ČÁSTI DRŽÁKU FILTRU MOHOU BÝT STÁLE VELMI HORKÉ. MŮŽETE JE OCHLADIT VE STUDENÉ VODĚ.

Napěnění mléka na cappuccino nebo latté

Ke kávovaru Sencor se dodává nástavec, který usnadňuje napěňování mléka. Pokud požadujete méně pěny, sundejte nástavec a mléko napěňte pomocí parní trysky. Nejprve se přesvědčte, že není nástavec horký, a potom jej jednoduše stáhněte.

Prvním krokem při přípravě cappuccina nebo latté je příprava malého espressa (viz „Příprava kávy“).

Následně:

- Nerezovou konvici naplňte z 1/3 studeným mlékem.
- Volič funkcí přepněte do polohy  (Pára). Začne blikat oranžový indikátor ohřívání, čímž signalizuje, že systém Thermoblock začal připravovat páru.

Poznámka:

Při výrobě páry je z kávovaru slyšet pulzující hluk. To je zcela normální stav, tento hluk vydává pracující 15-ti barové čerpadlo.

- Jakmile oranžové světlo zhasne, ponořte rychle napěňovací nástavec do konvičky s mlékem, aby byl ponořený asi 10 mm hluboko.

**Poznámka:**

Jestliže začne pára unikat z trubice ještě před ponořením do mléka, přerušete přívod páry přepnutím voliče funkcí do pohotovostní polohy („STAND BY“). Tím zabráníte tomu, aby proud páry rozstříkal mléko z konvičky. Na okamžik se ozve zvuk čerpadla.

- Pomalu otáčejte konvici okolo nástavce.
- Jakmile začne mléko nabývat na objemu, ponořte nástavec hlouběji do mléka, aby se mléko prohřálo.
- Jednou rukou uchopte konvičku s mlékem u dna.

- Když se konvička zahřeje tak, že už její dno nelze rukou udržet, přepněte volič funkcí do pohotovostní polohy („STAND BY“), aby se přívod páry zastavil.
- Do šálků s čerstvým espresem nalijte ohřáté mléko a lžičkou přidejte pěnu v následujícím poměru:

Cappuccino – 1/3 espresa, 1/3 ohřátého mléka, 1/3 mléčné pěny.

Latté – 1/3 espresso dolité ohřátým mlékem s přidavkem asi 1 cm mléčné pěny (tradičně se podává ve sklenicích).

Poznámka:

Vždy zkontrolujte, že je hubice pevně nasazená na parní trysce.

Těch nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete čerstvé studené mléko (odstředěné mléko napěníte snadněji).

Po každém použití vyčistěte parní trubici a její nástavec (viz Péče a čištění).

Systém automatické regulace teploty

Aby bylo možné po použití funkce páry ihned pokračovat s přípravou kávy, je kávovar vybaven funkcí automatické regulace teploty. Ta zajistí, že se mletá káva ve filtru nespálí první dávkou vody z termobloku, která může být v této chvíli příliš horká. Přehřátá voda se automaticky uvnitř přístroje vypouští do odkapávacího tácu, dokud interní termostat nenastaví optimální teplotu k extrakci kávy. Káva se tak bude vždy připravovat při optimální teplotě, abyste získali nápoj nejlepší chuti a vůně.



HORNÍ ČÁST NAPĚŇOVACÍHO NÁSTAVCE BY NEMĚLA BÝT PONOŘENA POD HLADINU, JINAK NEBUDE FUNGOVAT.

ABY HORKÉ MLÉKO NEVYSTŘÍKLO, NEZDVIHEJTE PARNÍ TRYSKU BĚHEM PĚNĚNÍ NAD HLADINU MLÉKA.

NEŽ Odstavíte konvičku s mlékem, nezapomeňte přepnout volič funkcí do pohotovostní polohy („STAND BY“).

TIPY NA PŘÍPRAVU KÁVY

Poznámka:

Optimální chuť překapávané kávy získáte, pokud použijete pro jednu kávu max. 30 ml vody (při použití filtru na 1 šálek) nebo pro dvojitou kávu max. 60 ml vody (při použití filtru na 2 šálky).

Káva

Můžete použít mletou kávu, kterou musíte skladovat ve vzduchotěsné nádobě, na chladném a suchém místě. Mletou kávu neskladujte déle než týden, protože potom už ztrácí své aroma. Kávu neuchovávejte v chladničce ani mrazničce.

Doporučujeme používat praženou zrnkovou kávu, čerstvě mletou před přípravou. Kávo­vá zrna skladujte ve vzduchotěsné nádobě, na suchém a chladném místě, ale ne déle než měsíc, protože potom už ztrácí své aroma. Kávu neuchovávejte v chladničce ani mrazničce.

Proud vody

Při spařování kávy kontrolujte, zda voda překapává kávovým filtrem správnou rychlostí.

Pokud je překapávání příliš pomalé, káva bude přepařená, velmi tmavá a hořká, na povrchu se skvrnami a nerovnoměrnou pěnou.

Pokud je překapávání příliš rychlé, káva bude nedostatečně spařená – nevytvoří se optimální chuť, káva bude vodnatá a bez bohaté pěny na povrchu.

Proud vody lze ovlivnit upravením tlaku, kterým kávu ve filtru upěchujete (stlačíte) nebo upravením hrubosti namleté kávy.

Mletí kávy

Pokud používáte kávu mletou, kupujte takovou, která je určena pro kávovary na přípravu espressa nebo cappuccina.

Pokud si kávu melete sami, měla by být umletá najemno, ale ne na jemný prášek. Způsob mletí ovlivňuje rychlost, jakou voda protéká kávou ve filtru, a tím také její chuť.

Pokud by byla káva umletá příliš najemno (vypadá jako prášek a mezi prsty se vám zdá jako mouka), voda pod tlakem kávou neproteče rovnoměrně. Výsledná káva tak bude přepařená, příliš tmavá a hořká, na povrchu se skvrnami a nerovnoměrnou pěnou.

Pokud by ale byla káva umletá příliš nahrubo, voda proteče kávou příliš rychle. Výsledkem bude nedostatečně spařená káva bez příslušné chuti a bez bohaté husté pěny na povrchu.

Upěchování kávy

Po odměření musíte kávu ve filtru upěchovat (stlačit) pomocí spodní části odměrky. Mletou kávu upěchujte dostatečně pevně.

Pokud byste ji neupěchovali dostatečně pevně, voda kávou proteče příliš rychle a káva nebude dostatečně spařená. Pokud byste ji upěchovali příliš pevně, voda kávou proteče příliš pomalu a káva bude přepařená.

Poznámka:

Chuť vaší kávy bude samozřejmě záležet na osobním vkusu a na mnoha dalších faktorech, např. na značce zrnkové kávy, hrubosti mleté kávy a na jejím upěchování. Doporučujeme experimentovat s úpravou těchto faktorů, abyste získali kávu přesně podle vaší chuti.

PÉČE A ČISTĚNÍ

Čištění parní trubice a napěňovacího nástavce

- Po každém napěňování mléka je třeba vyčistit parní trubici a její nástavec.
- Napěňovací nástavec sundejte a opláchněte horkou tekoucí vodou. Zkontrolujte, zda jsou otvory na koncích nástavce čisté. V případě potřeby otvory vyčistěte jehlou čistícího nástroje.
- Trubicí otřete vlhkým hadříkem a krátce nastavte volič funkcí do polohy  (Pára), aby se zevnitř odstranily zbytky mléka.
- Zkontrolujte, zda je volič funkcí v pohotovostní poloze („STAND BY“). Tlačítkem „0/1“ kávovar vypněte, odpojte přívodní kabel ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- Pokud by se ucpala tryska parní trubice, vyčistěte ji jehlou z čistícího nástroje.

Pozor! Jehla čistícího nástroje je ostrá.

- Kdyby se vám nepodařilo trysku vyčistit, odšroubujte ji pomocí klíče, který je uprostřed čistícího nástroje. Nechte trysku odmočit v horké vodě a potom opět použijte jehlu. Trysku potom našroubujte zpět na parní trubici a utáhněte klíčem na čistícím nástroji.



Čištění filtrů, držáku filtru a spařovací hlavice

- Nerezové filtry a držák filtru opláchněte hned po použití pod tekoucí vodou. Jestliže se tímto způsobem nepodaří některé otvory filtru vyčistit, použijte tenkou jehlu z čistícího nástroje.



- Spařovací hlavici zbavte případných zbytků kávy vlhkou utěrkou.
- Doporučujeme vám pravidelně kávovar proplachovat s nasazeným držákem filtru bez kávy, tím se stroj zbaví všech případných zbytků mleté kávy.

Čištění krytu kávovaru / předehřívací desky

- Vnější kryt kávovaru můžete čistit měkkým, vlhkým hadříkem (nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani houbičky, které mohou kryt poškrábat).

Čištění odkapávacího tácu

- Odkapávací táč je třeba pravidelně vysunout, vyprázdnit a umýt, zejména pokud jeho indikátor signalizuje plný táč.
- Sejměte mřížku a indikátor hladiny vody z odkapávací mřížky a všechny tři části umyjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem. Opláchněte a nechte důkladně vyschnout.

Poznámka:

Žádné součástky nebo příslušenství kávovaru neumývejte v myčce na nádobí.

Odstranění vodního kamene

Pokud budete kávovar používat pravidelně, může tvrdá voda zapříčinit usazování minerálů na povrchu a uvnitř jeho vnitřních částí a snižovat tak průtok vody, výkon kávovaru a ovlivňovat kvalitu kávy.

Doporučujeme vám zbavovat kávovar usazených minerálů v pravidelných intervalech (každé 2–3 měsíce) pomocí roztoku octa s vodou. Postupujte takto:

Zředěný roztok (pro měkkí vodu)

- 1 díl bílého octa
- 2 díly studené vody z kohoutku

Koncentrovaný roztok (pro tvrdší vodu)

- 1 díl bílého octa
- 1 díl studené vody z kohoutku

Odstranění vodního kamene

- Přesvědčte se, že je volič funkcí nastaven do pohotovostní polohy („STAND BY“) a síťový kabel není připojen do zásuvky.
- Demontujte držák filtru a hubici. Do zásobníku na vodu nalijte prostředek na odstraňování vodního kamene.
- Kávovar zapojte do zásuvky a zapněte.
- Stiskněte tlačítko vypínače do polohy „I“ (zapnuto) a volič funkcí otočte do pohotovostní polohy („STAND BY“).
- Pod spařovací hlavici i parní trysku postavte velkou nádobu.
- Po dosažení provozní teploty zhasne oranžový indikátor ohřívání. Nastavte volič funkcí do polohy  a nechte polovinu roztoku vytéct spařovací hlavici.
- Nyní volič funkcí přepněte do polohy  (Pára) a nechte protéct zbytek roztoku parní trubicí. Až vyteče všechno roztok, vraťte volič funkcí zpět do pohotovostní polohy („STAND BY“).
- Na závěr postupu vyndejte zásobník vody a důkladně jej vypláchněte a naplňte čerstvou studenou vodou. Kávovar vypláchnete tak, že necháte polovinu vody protéct spařovací hlavici a druhou polovinu parní tryskou.
- Nyní je kávovar připravený k použití.

Poznámka:

Nerezové filtry by neměly vůbec přijít do kontaktu s žádným prostředkem na odstraňování vodního kamene.

Nepoužívejte práškové prostředky pro odstraňování vodního kamene.



SÍŤOVÝ KABEL, VIDLICI SÍŤOVÉHO KABELU, TĚLO PŘÍSTROJE NEPONOŘUJTE DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

BĚHEM ODŠTRAŇOVÁNÍ VODNÍHO KAMENE NESMÍTE VYJMOUT ZÁSOBNÍK NA VODU ANI HO ZCELA VYPRÁZDNIT.

PROBLÉMY A JEJICH ODSTRANĚNÍ

Problém	Možné příčiny
Z kávovaru neteče žádná káva.	• Kávovar není zapnutý nebo není přívodní kabel v zásuvce. • Je prázdný zásobník na vodu. • Volič funkcí není v poloze  P. • Káva je namletá příliš najemno. • Ve filtru je příliš mnoho kávy. • Filtr je ucpaný (viz Péče a čištění).
Káva prokapává příliš rychle.	• Káva je namletá příliš nahrubo. • Ve filtru není dostatečné množství kávy.
Káva vytéká přes okraj držáku filtru.	• Držák filtru není správně nasazený na spařovací hlavici. • Okolo filtru je rozsypaná káva. • Ve filtru je příliš mnoho kávy. • Káva je příliš upěchovaná.
Kávovar vydává hluk.	• Je prázdný zásobník na vodu. • Zásobník na vodu není správně nasazený.
Káva je slabá nebo vodová.	• Káva není umletá dostatečně najemno (použijte mletou kávu určenou pro kávovary na espresso).
Káva je studená.	• Kávovar se nepředehřál. • Nepředehřáli jste šálky. • Nebylo dostatečně teplé mléko (při přípravě cappuccina nebo latté).
Netvoří se pěna.	• Káva není dostatečně upěchovaná. • Káva je namletá příliš nahrubo. • Káva není čerstvá.
Netvoří se pára.	• Nezapnuli jste kávovar. • Je prázdný zásobník na vodu. • Volič funkcí není v poloze  (Pára). • Je ucpaná parní trubice (viz Péče a čištění).
Na mléku se nevytváří pěna.	• Nedostatek páry. • Nepoužili jste čerstvé a studené mléko.

KÁVA NA VYZKOUŠENÍ**ESPRESSO**

Silný a aromatický nápoj, někdy také zvaný short black, se připravuje ze 7 g mleté kávy. Podává se v malém šálku nebo sklenici v objemu asi 30 ml.

**LONG BLACK**

Velká černá káva je obvykle podávána jako standardní espresso s horkou vodou.

**FLAT WHITE**

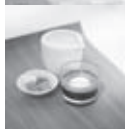
Porce espresa s napěněným mlékem, 1/3 kávy a 1/3 mléka.

**KLASICKÉ CAFE LATTE**

Tradiční ranní káva Italů a Francouzů podávaná s čokoládovým croissantem nebo se sladkými sušenkami. Tato směs 1/3 espresa a 2/3 mléka se připravuje z jedné porce espresa. Ozdobte napěněným mlékem – nalijte ho po vnitřní straně sklenice, aby byla pěna krémová a vytvořila perfektní vrstvu.

**CAPPUCCINO**

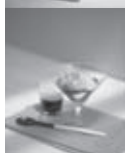
Opravdové cappuccino se podává velmi slabé a vlažné s 1/3 espresa, 1/3 napěněného mléka a poslední třetinu obvykle tvoří mléčná pěna. Krůčkem k dokonalosti je zakrýt polovinu šálku a druhou posypat jemně strouhanou čokoládou.

**MACCHIATO**

Malé espresso podávané v 70ml malém moka šálku a ozdobené kapkou jemně napěněného mléka.

**MOCHA FRAPPE (dvě porce)**

Tento impozantní osvěžující nápoj pro milovníky čokolády a kávy připravíte během několika minut. Rozpusťte 2 vrchovaté lžičky kvalitní čokolády nalámané na kousky ve dvou dávkách espresa. Přidejte 1/2 šálku studeného mléka a 9 kostek ledu a smíchejte v mixéru při pomalé rychlosti, až bude směs jemná a hebká. Rovnoměrně rozdělte do dvou sklenic a ihned podávejte.

**ESPRESSO AFFOGATO**

Naprosto neodolatelné sladké pokušení se připraví z jedné porce kvalitní vanilkové zmrzliny přelité espresem, chcete-li, trochou vašeho oblíbeného likéru. Pokud chcete připravit kávu při speciální příležitosti, podávejte zmrzlinu s kávou po stranách v martini sklence.

**CON PANNA**

Nápoj, který hřeje u srdce a jehož název znamená „se smetanou“, je elegantní variantou původní vídeňské kávy. Šálek 90–120ml se dvěma dávkami espresa ozdobte pořádnou dávkou dobře našlehané šlehačky. Poprašte skořicí a ihned podávejte.

Pokyny a informace o nakládání s použitým obalem

Použitý obalový materiál odložte na místo určené obcí k ukládání odpadu.

Informace pro uživatele k likvidaci elektrických a elektronických zařízení



Uvedený symbol na výrobku nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické nebo elektronické výrobky nesmí být likvidovány společně s komunálním odpadem. Za účelem správné likvidace výrobku jej odevzdejte na určených sběrných místech. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.



Tento výrobek je v souladu s požadavky směrnic EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.

