



# NÁVOD K OBSLUZE

## PŘÍSTROJ: WMF ESPRESSO



COFFEE EXPERTS • WATER EXPERTS • AIR EXPERTS  
TRUE PROFESSIONALS IN OFFICE SERVICES



### DRUHY NÁPOJŮ

Ristretto, Espresso, Espresso doppio, Espresso macchiato, Cappuccino, Flat White, Caffè Americano, Latte macchiato, Mléčná pěna, Horká voda

Kombinovaný kávovar WMF Espresso je dokonalým spojením plně automatického a pákového kávovaru, perfektním pro firemní kavárny. Namletí kávových zrněk, jejich upěchování v tamperu a hlavní parametry přípravy (teplotu vody, dobu extrakce a tlak) za vás ohlídká kávovar. Na vás je jen utažení páky a stisknutí tlačítka.

Německá značka WMF vyrábí kávovary už od roku 1927. Za tu dobu se pro svou kvalitu stala lídrem na trhu s kávovary pro kanceláře a vlastní celou řadu světových patentů pro nejlepší přípravu kávových nápojů. WMF je synonymem pro kávovou profesionalitu.

### Zapnutí kávovaru

Stiskněte tlačítko Ein/Aus (Zap/Vyp). Kávovar se zapne a rozehřeje. Spustí se automatické oplachování. Když je kávovar připraven k výdeji nápojů, objeví se displej „Připraveno k provozu“. Kávovar lze zapnout a vypnout pomocí časovače.

### Držák sítky (Portafilter)

Existují dvě velikosti držáku sítky:  
Typ 1 = 8 až 11 g mleté kávy  
Typ 2 = 10 až 16 g mleté kávy

Před výdejem nápoje se musí vložit vyprázdňený držák sítky. Na displeji se zobrazí, který držák sítky je právě v dané spařovací skupině vložen. Typ držáku sítky je indikován číslem. Jednoduchý držák sítky (1) nebo dvojitý držák sítky (2). Vyjmutí držáku sítky před ukončením aktuálního spařování může poškodit spařovací jednotku. Držák sítky vyjměte teprve tehdy, až je spařovací proces úplně dokončen. Na displeji se objeví hlášení. Během spařování je držák sítky aretován a nelze ho vyjmout. Spařování můžete opakovaným stisknutím tlačítka nápoje přerušit. Držák sítky se musí po dokončení nápoje vyprázdnit.

### Výdej nápoje

Stisknutí tlačítek jednotlivých nápojů vyvolá výdej nastavených nápojů. Musí být vložen vhodný držák sítky. Držák sítky musí být prázdný. Předchozí výdej nápoje musí být úplně dokončen. Mřížku pro šálky nastavte do vhodné výšky. Pod vložený držák sítky postavte nádobu na nápoj vhodné velikosti. Nejdříve stiskněte požadované tlačítko nápoje. Kávová zrna se namelou přímo do držáku sítky. Namletá káva se spařovacím pístem automaticky upěchuje a spustí se výdej nápoje.

### Výdej horké vody

Pod výtok horké vody postavte nádobu na nápoj vhodné velikosti. Stiskněte tlačítko horké vody a výdej začne podle nastaveného způsobu dávkování.

Čištění kávovaru provádí klient dle přiloženého návodu na čištění. V případě jakýchkoliv potíží s kávovarem prosím kontaktujte naši green line 800 100 463 nebo svého zástupce z oddělení péče o klienty COFFEE EXPERTS. Jsme Vám vždy velmi rádi k dispozici. Děkujeme.

COFFEE EXPERTS CZE a. s. | DIVIZE COFFEE EXPERTS  
Na Sychrově 1418/6, 101 00 Praha 10

www.cecze.cz | info@cecze.cz | Green line: +420 800 100 463



# NÁVOD K OBSLUZE

## PŘÍSTROJ: WMF ESPRESSO



COFFEE EXPERTS • WATER EXPERTS • AIR EXPERTS  
TRUE PROFESSIONALS IN OFFICE SERVICES



### DRUHY NÁPOJŮ

Ristretto, Espresso, Espresso doppio, Espresso macchiato, Cappuccino, Flat White, Caffè Americano, Latte macchiato, Mléčná pěna, Horká voda

### FUNKCE KÁVOVARU



#### Steam Jet

Umístěte šálek dnem vzhůru na pravou část odkapní misky a stiskněte ikonu STEAM JET na displeji. Následně šálek umístěte pod výstup. Opatrně, pára je velmi horká!



AUTO  
STEAM

#### Auto Steam

Pomocí volitelné funkce Auto Steam se mléko ohřívá nebo napěňuje. Tlačítkem páry lze mléko přímo napěnit podle nastavené kvality pěny. Alternativně je možné zvolit výběr až ze 3 úrovní kvality pěny. Možné úrovně kvality pěny jsou:

- standardní
- jemná
- super jemná

#### Ohřívání nebo zpěňování mléka – Auto Steam

Použijte co nejvyšší a co největší nádobu s držadlem. Nádobu naplňte nanejvýš do poloviny, aby mléko po napěnění nepřeteklo. Nádobu postavte doprostřed pod parní trysku. Parní tryska musí být přitom ponořena do mléka. Krátce klepněte na požadované tlačítko Auto Steam. Pára se vydává podle přiřazení tlačítek Auto Steam. Výdej páry končí dosažením nastavené teploty nebo opětovným klepnutím na tlačítko Auto Steam. Odstavte nádobu a ještě jednou krátce stiskněte tlačítko Auto Steam. Tím se vypláchnou zbytky ve výstupu páry. Výstup páry po použití otřete z vnější strany čistou vlhkou utěrkou.



BASIC  
STEAM

#### Ohřívání nebo zpěňování mléka – Basic Steam

Použijte co nejvyšší a co největší nádobu s držadlem. Naplňte nádobu maximálně do poloviny. Ponořte trysku páry hluboko do nádoby. Otočným ovladačem Basic Steam otevřete výstup a párou ohříváte nápoj tak dlouho, až dosáhne požadované teploty. Otočným ovladačem Basic Steam uzavřete výstup. Otočte výtok páry k odkapávací misce. Odstavte nádobu a otočným voličem ještě jednou krátce otevřete výstup. Tím se vypláchnou zbytky ve výstupu páry. Výstup páry po použití otřete z vnější strany čistou vlhkou utěrkou.



#### Síla kávy

Stiskněte ikonku síly kávy pro více silnou (3 zrnka), nebo slabší (1 zrnko). Základní nastavení síly kávy je střední (2 zrnka).

#### PŘÍPRAVA NÁPOJE:

Umístěte šálek pod výstup. Stiskněte ikonu zvoleného nápoje. Indikátor pod obrázkem nápoje značí průběh jeho přípravy. Přípravu nápoje můžete kdykoliv ukončit opakovaným stisknutím ikony nápoje. Pro přípravu mléčné pěny prosím využijte parní trysky po stranách kávovaru.

Čištění kávovaru provádí klient dle přiloženého návodu na čištění. V případě jakýchkoliv potíží s kávovarem prosím kontaktujte naši green line 800 100 463 nebo svého zástupce z oddělení péče o klienty COFFEE EXPERTS. Jsme Vám vždy velmi rádi k dispozici. Děkujeme.

COFFEE EXPERTS CZE a. s. | DIVIZE COFFEE EXPERTS  
Na Sychrově 1418/6, 101 00 Praha 10

www.cecze.cz | info@cecze.cz | Green line: +420 800 100 463