

 **Catler®**

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
E S P R E S S O

Návod na obsluhu
E S P R E S S O

Használati útmutató
E S Z P R E S S Z Ó K É S Z Í T Ó
G É P

ESPRESSO M A C H I N E



ES 8010

4	Gratulujeme
6	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Seznamte se se svým espressem ES 8010
10	Sestavení vašeho espressa ES 8010
12	Použití vašeho espressa ES 8010
17	Napěnění mléka na cappuccino nebo latté
20	Funkce výdej horké vody
21	Tipy na přípravu kávy
24	Péče a čištění
28	Odstraňování problémů
32	Jakou kávu byste měli vyzkoušet
R1	Recepty

Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového espressa ES 8010.



S espressem ES 8010 snadno připravíte tu nejlepší kávu, kterou ocení i skutečný znalec.

Při vytváření tohoto návodu bylo naším cílem poskytnout vám co nejvíce informací o výhodách vašeho nového espressa ES 8010. Doufáme, že každá stránka tohoto návodu k obsluze vám přinese jedinečné potěšení z přípravy vynikající kávy s vaším novým espressem ES 8010.

Rádi bychom vám poděkovali a popřáli...

mnoho skvělých zážitků s vaším novým espressem ES 8010.



VAŠE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

UVĚDOMUJEME SI, JAK DŮLEŽITÁ JE BEZPEČNOST, A PROTO JIŽ OD POČÁTEČNÍHO KONCEPTU AŽ PO SAMOTNOU VÝROBU MYSLÍME PŘEDEVŠÍM NA VAŠI BEZPEČNOST. PŘESTO VÁS ALE PROSÍME, ABYSTE PŘI POUŽITÍ ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ BYLI OPATRNÍ A DODRŽOVALI NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY:

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI UŽÍVÁNÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 8010

- 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.
- Před uvedením espressa do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Espresso nestavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Espresso vždy používejte na suchém a rovném povrchu.
- Před použitím odstraňte z espressa všechny reklamní štítky.
- Nestavte espresso na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti, případně ani do míst, kde by se dotýkala horké trouby.
- Před připojením espressa k elektrické zásuvce a jeho zapnutím, zkontrolujte, že je úplně a správně sestavené.
- Do zásobníku vody doplňujte pouze čistou studenou vodou. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny.
- Espresso nezapínejte, pokud v zásobníku není žádná voda.
- **VÝSTRAHA:** Do zásobníku na vodu během provozu zařízení nedoplňujte vodu ani s ním nijak nemanipulujte.
- Před použitím espressa, zkontrolujte, zda je držák filtru pevně usazen a zajištěn ve spařovací hlavici.
- Držák filtru nikdy neuvolňujte v průběhu přípravy kávy, protože horká voda v zařízení je pod velkým tlakem.
- Pokud je espresso v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Nedotýkejte se horkých částí. Než začnete s espresem manipulovat nebo jej čistit, nechte jej vychladnout.
- Na horní plochu espressa, která slouží k nahřívání šálků, neodkládejte nic jiného.
- Espresso vypněte a vyjměte ze zásuvky vždy, když má zůstat bez dozoru, po ukončení používání, než jej začnete čistit, než jej budete přenášet jinam, rozebírat, sestavovat nebo před jeho uložením.
- Zařízení i jeho příslušenství udržujte v čistotě. Dodržujte pokyny k čištění, které jsou uvedeny v tomto návodu.
- Před použitím rozviňte napájecí kabel.
- Napájecí kabel, vidlici ani samotné zařízení neponořujte do vody ani do jiné kapaliny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Síťový kabel nepřehýbejte přes ostrý okraj pracovní plochy a nedovolte, aby se dotýkal horkých předmětů nebo aby se na něm tvořily uzly.
- Doporučujeme zařízení pravidelně kontrolovat. Nepoužívejte espresso, je-li napájecí kabel, jeho vidlice nebo samotné zařízení jakkoli poškozené. Pokud by došlo k poškození, okamžitě zařízení přestaňte používat a odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisu k prozkoumání, opravě nebo výměně poškozených částí, aby se zabránilo vzniku nebezpečné situace.
- Jakákoliv jiná údržba, než je čištění, by měla být prováděna pouze autorizovaným servisem.
- Nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k němuž je určené. Nepoužívejte ho v pohyblivém se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač). Je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je zařízení připojené, ochranný vypínač s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu. Kontaktujte svého elektrikáře.

SEZNAMTE SE SE SVÝM ESPRESSEM ES 8010

Plocha určená k nahřívání šálek

Tlačítko pro výdej horké vody
pokud chcete natočit horkou vodu z boční trysky, otočný ovladač musí být nastaven v poloze „pára“ (☁️).

15 barové čerpadlo
- navrženo a vyrobeno v Itálii

Tlačítko pára (Steam)
se podsvítí v případě, že je přístroj připraven pro tvorbu páry.

Rukojeť držáku filtru

Spařovací hlavice
pro snadné nasazení držáku filtru.

Vyjímatelný zásobník na vodu o objemu 2,2 litru
lze plnit z přední strany přístroje.

Prostor pro šálek i hrnek na kávu

Vyjímatelná odkapávací miska s mřížkou o objemu 1 litru

Nerezové filtry s dvojitým dnem pro 1 nebo 2 šálky kávy (bez vyobrazení).

Funkce předspaření:
zajišťuje optimální tlak pro správnou extrakci kávy.



Hlavní vypínač „POWER“
po zapnutí přístroje se tlačítko
podsvítí.

Vyhřívací systém Thermoblock
je zárukou, že extrakce kávy bude
probíhat při správné teplotě.

**Zdokonalený dvoustěnný
systém pro tvorbu pěny**
zajistí perfektní pěnu.

Vodoznak s podsvětlením



**Indikátor plnosti
odkapávací misky**

Úložný box, umístěný za
odkapávací miskou, slouží
k uložení příslušenství



Indikátor ohřevu „Heating“
Kontrolka se rozsvítí červeně
v chodu přístroje a indikuje chod
ohřevu.

Otočný ovladač

-  Pára
- | Pohotovostní režim – střední
poloha
-  Espresso

**Otočná nerezová tryska
k napěnění mléka**

Příslušenství (bez vyobrazení)
**Nerezová nádoba pro napěnění
mléka.**
Odměrka/pěchovátka na kávu.
Nástroj pro čištění a údržbu.

SESTAVENÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 8010

Když vybalíte espresso ES 8010 z krabice, má namontovanou odkapávací misku, úložný box a zásobník na vodu.

Úložný box je umístěn v dolní části espresso proti zadní stěně. Odkapávací miska je umístěna v dolní části espresso před úložným boxem. Zásobník na vodu je nad odkapávací miskou v přední části espresso.

Dva nerezové filtry, nástroj pro čištění, odměrka/pěchovátka, držák filtru a nádoba na mléko je součástí balení. Než vyhodíte obalový materiál, zkontrolujte, zda jste našli veškeré příslušenství.

Úložný box je vhodný pro skladování čistícího nástroje, nerezových filtrů a odměrky/pěchovátka.



Vysuňte odkapávací misku, zásobník vody, úložný box a všechny tyto díly umyjte teplou vodou s přidavkem kuchyňského saponátu. Opláchněte a osušte.

POZNÁMKA:

Žádnou část espresso ani jeho příslušenství nemyjte v myčce nádobí.



OPĚTOVNÉ SESTAVENÍ: 1. krok

Do spodní části espresso vložte úložný box a zasuněte jej k zadní stěně.



2. krok

Indikátor plnosti odkapávací misky umístěte dovnitř odkapávací misky a misku přiklopte nerezovou mřížkou. Odkapávací misku vložte do spodní části espressa před úložný box.



3. krok

Zásobník na vodu vložte do volného prostoru nad úložným boxem. Zkontrolujte, zda se okraje zásobníku kryjí s okrajem espressa.

Před prvním použitím: Než si budete vařit své první espresso, doporučujeme provést jednu operaci vaření bez mleté kávy, aby se vnitřní části vašeho espressa pročistily (postupujte podle kroků 1 až 4 kapitoly Použití vašeho espressa 13–15).

Použití

POUŽITÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 8010



1. krok

Naplnění zásobníku na vodu

- Zkontrolujte, že je hlavní vypínač vypnutý (není podsvícen) a otočný ovladač je nastaven do střední polohy (Pohotovostní režim) „I“.
- Napájecí kabel odpojte ze zásuvky.
- Je-li ve spařovací hlavici držák s filtrem, vyndejte jej a trysku na páru vytočte stranou.
- Zásobník na vodu vysuňte směrem k sobě.

- Po vytažení zásobníku se vysune černá trubice. Této trubice se nedotýkejte a nepokoušejte se ji odpojit. Až budete vkládat zásobník zpět do espressa, trubice se automaticky vrátí na své místo.
- Zásobník naplňte studenou vodou až k horní rýsce vodoznaku a opatrně jej zasuňte zpět do espressa.

POZNÁMKA:

Před použitím zkontrolujte hladinu vody a vodu denně vyměňujte. Zásobník na vodu by měl být naplněn čerstvou studenou vodou před každým použitím espressa. Nepoužívejte minerální nebo destilovanou vodu ani žádnou jinou tekutinu.



2. krok

Příprava kávy

- Filtr pro jeden nebo dva šálky vložte do držáku (na jeden šálek použijte menší filtr, na dva šálky větší filtr). Budete-li připravovat větší množství kávy do hrnku, použijte větší filtr. V jedné dávce doporučujeme připravit pouze 60 ml kávy. Chcete-li větší množství kávy, nejdříve nalijte do hrnku horkou vodu a teprve do ní nechte extrahovat cca 60 ml kávy.
- Použijete-li filtr na jeden šálek, extrahujte přibližně jen 30 ml kávy, aby bylo dosaženo optimální chuti. Použijete-li filtr na dva šálky, extrahujte přibližně jen 60 ml kávy, aby bylo dosaženo optimální chuti.

- Do filtru na jeden šálek nasypete 1 zarovnanou odměrku mleté kávy espresso, do filtru na dva šálky nasypete 2 zarovnané odměrky. Použití správného množství kávy pro jednotlivé filtry je velmi důležité, protože otvory filtrů jsou konstruovány s ohledem na tlak v přístroji, aby se během spaření extrahovala optimální chuť. (Viz Mletí kávy na straně 21.)



3. krok

Pěchování kávy

- Kávu ve filtru rovnoměrně rozprostřete a lehce stlačte pěchovací stranou odměrky (viz Tipy na přípravu kávy na straně 21).
- Přebytečnou kávu odstraňte z hrany filtru, aby držák filtru mohl být řádně upevněn do spařovací hlavice.

4. krok

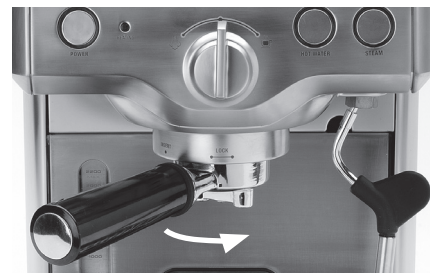
Příprava spařovací hlavičky

- Před nasazením držáku filtru doporučujeme nechat spařovací hlavičku protéct malé množství vody.
- Zkontrolujte, zda je otočný ovladač nastaven ve střední poloze (pohotovostní režim), zapojte přívodní kabel do zásuvky 230/240 V a pomocí hlavního vypínače „POWER“ uvedte espresso do provozu. Hlavní vypínač „POWER“ bude podsvícen. Jakmile espresso dosáhne správné teploty, tlačítko Pára (Steam) bude rovněž podsvíceno.
- Z espressa se začne ozývat zvuk čerpadla po dobu cca 3 sekund a indikátor ohřevu vody bude červeně blikat. Po dosažení správné teploty červený indikátor zhasne. Indikátor ohřevu vody se bude střídavě rozsvěcet a zhasínat, čímž je signalizováno udržování správné teploty.
- Pod spařovací hlavičku postavte prázdný hrnek nebo šálek.
- Bez nasazeného držáku filtru přepněte otočný ovladač do polohy „Espresso“ ☕ na dobu 10 sekund a zpět, aby se spařovací hlavička propláchl. Během této činnosti opět uslyšíte přerušovaný zvuk vydávaný čerpadlem.

5. krok

Nahřátí šálků

- Jakmile začne espresso ohřívat vodu, zahřeje se také plocha určená k ohřívání šálků.
- Šálky na espresso postavte na ohřívací plochu, aby získaly potřebnou teplotu. Tato činnost pomůže uchovat déle správnou teplotu kávy v šálku.




6. krok

Nasazení držáku filtru


- Držák filtru zasuňte pod spařovací hlavičku tak, aby jeho páka byla v poloze „INSERT“, kterou vidíte na obrázku. Držák filtru zasuňte směrem nahoru do spařovací hlavičky a následně pákou otáčejte doprava, dokud neucítíte odpor. V té chvíli by páka měla být zhruba kolmo k espressu v poloze „LOCK“.

7. krok

Spaření kávy

- Červený indikátor „Heating“ (Ohřívání) zhasne, když voda dosáhne správné teploty pro spaření kávy.
- Zkontrolujte, zda je odkapávací miska s mřížkou na svém místě.
- Pod držák filtru postavte jeden nebo dva nahřáté šálky.
- Otočný ovladač otočte do polohy „Espresso“ .
- Po několika vteřinách začne do šálků vytékat káva. Během této činnosti opět uslyšíte zvuk vydávaný čerpadlem.
- Jakmile bude v šálcích dostatečné množství kávy, vraťte otočný ovladač do střední polohy (pohotovostní režim). Tím se přítok kávy zastaví.
- Nebudete-li potřebovat funkci Pára, nechte otočný ovladač ve střední poloze (pohotovostní režim), odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Přístroj nechte vychladnout.

Funkce předspaření

- Po otočení otočného ovladače do polohy „Espresso“  se krátce zapne čerpadlo, pak následuje krátká pauza, po které se čerpadlo znovu zapne, aby mohla voda protéci kávou ve filtru. Káva se nejprve malým množstvím vody navlhčí, aby se zvětšil její objem a tím také tlak potřebný k extrakci všech aromatických a chuťových složek mleté kávy. Mletá káva bobtná a po dosažení většího tlaku začne vytékat nápoj plnohodnotné chuti.

POZNÁMKA:

Espresso zůstává připraveno pro další použití a udržuje si stálou teplotu, dokud je tlačítko hlavního vypínače zapnuté. Jakmile teplota vody v přístroji klesne, rozsvítí se indikátor ohřevu a systém Thermoblock vodu automaticky „dohřeje“ na teplotu potřebnou pro spaření kávy.

8. krok

Vyprázdnění filtru

- Otočte pákou držáku filtru doleva, až se uvolní, a vyndejte držák ze spařovací hlavičky. Filtr vyprázdňte tak, že jej otočíte nad odpadkovým košem a mírným klepnutím obsah kávy vyklopíte (použitou kávu je lépe vyhodit do domovního odpadu, než splachovat do výlevky, protože by mohla ucpat odpadní potrubí). Pomocí výstupků po straně držáku vyndejte filtr. Filtr a držák opláchněte vodou a nechte uschnout.

NAPĚNĚNÍ MLÉKA NA CAPPUCCINO NEBO LATTÉ



UPOZORNĚNÍ:

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

Espresso ES 8010 je vybaveno otočnou tryskou páry a pěnicím nástavcem.


Použijete-li pěnicí nástavec páry, připravíte snadno velké množství pěny.

Potřebujete-li jen menší množství pěny, sundejte nástavec a k napěnění mléka použijte jen raménko s tryskou. Vyzkoušejte, zda není nástavec horký, a tahem jej sundejte. Pěnicí nástavec může být uschován v úložném boxu, pokud jej pravidelně nepoužíváte.

Pěnicí nástavec se nasadí kterýmkoli koncem na raménko trysky páry a zatlačí se směrem nahoru na pryžový návlek. Drobné otvory pro únik páry na obou koncích nástavce musí být volné, aby plnil svoji funkci správně.

- Stiskněte hlavní vypínač „POWER“.
- Prvním krokem při přípravě cappuccina nebo latté je příprava malého espressa. Popis je v části „Použití vašeho espressa ES 8010“ na straně 13-16.

- Pak nádobku k napěnění mléka naplňte z jedné třetiny studeným čerstvým mlékem.

- Otočný ovladač otočte do polohy  (Pára). Červený indikátor „Heating“ (Ohřev) začne blikat, čímž je indikováno, že systém Thermoblock začal připravovat páru. Čerpadlo bude mít přerušovaný chod a začne se uvolňovat pára z trysky, v první chvíli může vytékat pouze voda.

POZNÁMKA:

Při přípravě páry je slyšet přerušovaný zvuk čerpadla. To je normální jev 15 barového čerpadla.

- Jakmile červený indikátor ohřevu zhasne, ponořte rychle raménko parní trysky do nádoby s mlékem tak, aby byl napěňovací nástavec ponořen těsně pod hladinu.

POZNÁMKA:

Začne-li pára z trysky unikat ještě před ponořením do mléka, můžete ji pozastavit nastavením otočného ovladače do střední polohy (Pohotovostní režim). Tak zamezíte tomu, aby tlak páry rozstříkal mléko z nádoby.





- Nádoby držte pod mírným úhlem tak, aby byl napěňovací nástavec těsně pod hladinou mléka, a unikající pára vyvolá cirkulaci mléka podél stěny nádoby.

POZNÁMKA:

Espresso ES 8010 je vybaveno otočným raménkem, takže je možné polohu trysky upravit do vhodného úhlu.

- Jakmile začne mléko nabývat na objemu, ponořte napěňovací nástavec hlouběji pod hladinu, aby se mléko zahřálo.
- Jednou rukou držte nádobu pod vhodným úhlem a druhou rukou uchopte nádobu u dna.
- Když už je dno nádoby horké na dotek, otočte otočný ovladač do střední polohy (pohotovostní režim), aby se ukončila výroba další páry před tím, než vytáhnete trysku z nádoby. Zvuk čerpadla bude ještě chvíli slyšet, ale toho si nemusíte všimnout, protože přístroj je nastaven na 5 sekundovou prodlevu, než zahájí funkci automatické regulace teploty.
- Napěněné mléko nalijte do čerstvě připravené kávy a lžičkou přidejte pěnu. Poměr mléka a kávy je následující:
Cappuccino – 1/3 espressa, 1/3 horkého mléka, 1/3 mléčné pěny.
Latté – 1/3 espressa doplněná 2/3 horkého mléka a asi 1 cm pěny (podává se tradičně ve sklenici).

TLAČÍTKO PÁRA (STEAM) / TLAČÍTKO HORKÁ VODA (HOT WATER)

- Tlačítko Pára (Steam) bude automaticky podsvíceno, jakmile přístroj prvně dosáhne správné teploty.
- Po zapnutí se přístroj vždy automaticky nastaví na funkci Pára (Steam).
- Tlačítka „HOT WATER“ a „STEAM“ nelze použít současně.
- Tvorba páry: Jakmile je podsvíceno tlačítko Pára (Steam), jednoduše otočte otočný ovladač do polohy  (Pára).
- Výdej horké vody: Stiskněte tlačítko „HOT WATER“, jakmile je toto tlačítko podsvíceno, stačí otočit otočný ovladač do polohy  (Pára) a z otočné trysky začne vytékat horká voda.
- Zůstane-li přístroj zapnutý, bude podsvíceno naposledy použité tlačítko (Steam nebo Hot Water).

POZNÁMKA:

Nezapomeňte vždy zkontrolovat, že je pěnicí nástavec pevně nasazen na trysku páry přes pryžový návlek.

Nejllepšího výsledku dosáhnete, použijete-li studené čerstvé mléko (nízkotučné mléko tvoří pěnu snadněji).

Po každém použití vyčistěte trysku páry a pěnicí nástavec. Viz Péče a čištění na straně 25-27.

POZNÁMKA:

Aby bylo možné ihned po použití funkce tvorby páry připravovat další kávu, je vaše espresso vybaveno funkcí automatické regulace teploty vody. Ta zajistí, že se mletá káva nespálí první dávkou vody z thermobloku, která může být pro přípravu kávy příliš horká. Tato voda se automaticky vypustí do odkapávací misky ve chvíli, kdy integrovaný termostat upravuje teplotu vody na optimální hodnotu pro extrakci kávy. Káva proto bude extrahována při správné teplotě, aby měla tu nejlepší chuť.

UPOZORNĚNÍ:


NENECHTE MLÉKO PŘEPĚNIT PŘES HORNÍ OKRAJ PĚNICÍHO NÁSTAVCE, JINAK NÁSTAVEC NEBUDE SPRÁVNĚ FUNGOVAT.

ABY SE HORKÉ MLÉKO NEROZSTŘIKOVALO, NENECHTE BĚHEM NAPĚŇOVÁNÍ VYNOŘIT KONEC NÁSTAVCE NAD HLADINU.

NEJPRVE NASTAVTE OTOČNÝ OVLADAČ DO STŘEDNÍ POLOHY (POHOTOVOSTNÍ REŽIM) A TEPRVE PAK MŮŽETE VYJMOUT NÁDOBU S NAPĚNĚNÝM MLÉKEM.

FUNKCE VÝDEJ HORKÉ VODY

Vaše espresso ES 8010 je vybaveno samostatnou funkcí výdeje horké vody, kterou můžete použít na přípravu čaje, horké čokolády nebo jiných teplých nápojů. Horká voda vytéká tryskou páry.

Před použitím funkce Horká voda sundejte z trysky napěňovací nástavec. Stiskněte tlačítko Horká voda (Hot Water) a umístěte otočný ovladač do polohy . Obvod tlačítka Hot Water se rozsvítí.

Před odběrem horké vody postavte pod trysku hrnek nebo šálek.


Odběr horké vody ukončíte přepnutím otočného ovladače do střední polohy (Pohotovostní režim).

Odběr horké vody je omezen na 2 litry při každém použití.

Přístroj není konstruován na přípravu celých konvic kávy a čaje. Čím větší objem vody odeberete, tím bude chladnější.



POZNÁMKA:

Zůstane-li přístroj zapnutý, bude svítit tlačítko naposled použité funkce. Budete-li chtít přepnout na funkci Pára, stiskněte tlačítko Steam – tlačítko bude podsvíceno. Pak už jen umístěte otočný ovladač do polohy  (Pára).

TIPY NA PŘÍPRAVU KÁVY

Jednoduchá pravidla přípravy šálku dobré kávy vám objasníme v této kapitole. Zde je několik rad, jak připravit skvělou kávu.

POZNÁMKA:

Chcete-li si vychutnat espresso pravé kvality, neextrahujte více než asi 30 ml (za použití filtru na jeden šálek) nebo 60 ml v případě dvojitého espressa (za použití filtru na dva šálky).

KÁVA

Chcete-li používat mletou kávu k přípravě kávy, měli byste ji skladovat ve vzduchotěsně uzavřené nádobě na chladném, suchém místě. Mletou kávu neskladujte déle než jeden týden, protože potom se ztrácí její aroma. Neuchovávejte ji v chladničce ani v mrazničce.

Nejllepší chuti a vůně dosáhnete, když namelete čerstvou kávu těsně před přípravou kávy. Zrnkovou kávu skladujte ve vzduchotěsně uzavřené nádobě na chladném a suchém místě a to nejdéle jeden měsíc, protože potom se ztrácí její aroma. Neuchovávejte ji v chladničce ani v mrazničce.

PROUD VODY

Dbejte na to, aby voda při spařování kávy proudila filtrem správnou rychlostí.

Je-li proud vody pomalý, bude káva vytékat příliš dlouho, bude tmavá a hořká s nevzhlednou pěnou nejednotné barvy na povrchu.

Je-li proud vody příliš rychlý, bude káva vytékat krátce, nestačí získat správnou chuť a aroma, bude vodnatá a na povrchu bude jen malé množství řídké pěny.

Proud vody lze upravit použitím většího nebo menšího tlaku při pění kávy ve filtru a také hrubším nebo jemnějším namletím kávových zrn.

MLETÍ KÁVY

Používáte-li mletou kávu, kupujte kávu určenou pro přístroje na přípravu espressa/cappuccina.

Pokud si melete kávu sami, měla by být jemná, ale ne příliš, nebo dokonce práškovitá. Namletí kávy ovlivňuje rychlost, jakou voda protéká filtrem, a tím také výslednou chuť připravené kávy.

Bude-li káva příliš jemná (vypadá jako prášek, a když ji promnete mezi prsty, připomíná mouku), bude voda kávou protékat velmi pomalu, i když je pod tlakem. Káva bude příliš dlouho vytékat, bude tmavá a hořká s nevzhlednou pěnou nejednotné barvy na povrchu.

Bude-li káva příliš hrubá, proteče voda kávou moc rychle. Káva bude vytékat krátce, nestačí získat správnou chuť a aroma, bude vodnatá bez husté pěny na povrchu.

PĚCHOVÁNÍ KÁVY

Po odměření mleté kávy do filtru je třeba kávu upéchovat (stlačit) plochou stranou odměrky. Kávu byste měli upéchovat dost silně.

Bude-li káva upěchována málo, proteče jí voda příliš rychle a káva se nestačí dostatečně vylouhovat. Bude-li však upěchována příliš, bude voda protékat dlouho a káva bude vytékat déle, než je třeba.

POZNÁMKA:


Chuť vaší kávy samozřejmě záleží na vaší osobní chuti a mnoha dalších faktorech, zejména na druhu kávových zrn, na tom, jak jsou zrna namleta, a na tom, jak silně je ve filtru stlačena. Doporučujeme vám vyzkoušet kombinace uvedených faktorů, abyste našli tu správnou cestu k přípravě kávy podle vaší chuti.

Čištění

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

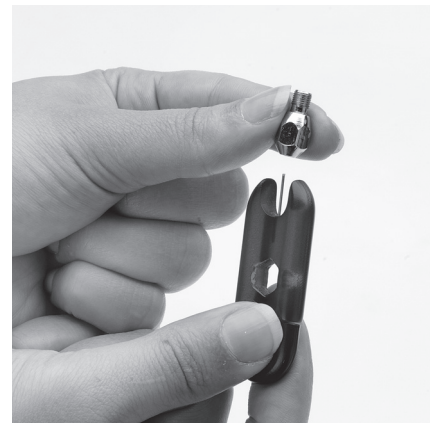


ČIŠTĚNÍ TRYSKY NA PÁRU A NAPĚŇOVACÍHO NÁSTAVCE

- Po napěnění mléka je třeba vždy vyčistit parní trysku a pěnící nástavec.
- Napěňovací nástavec sundejte a namočte jej do teplé vody. Dbejte na to, aby otvory na obou koncích nástavce, jimiž prochází pára, byly čisté. Na čištění použijte jehlu čistícího nástroje.
- Raménko otřete vlhkou látkou, pak jej nasměrujte do odkapávací misky, krátce přepněte otočný ovladač do polohy  (Pára) a stiskněte tlačítko Hot Water (Horká voda). Tím se z trubice a trysky vypláchnou případné zbytky mléka.



- Zkontrolujte, že je otočný ovladač ve střední poloze (Pohotovostní režim). Stisknutím tlačítka „POWER“ espresso vypněte, odpojte síťový kabel ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout minimálně na dobu 15-20 minut.
- V případě, že je parní tryska stále ucpaná použijte, k vyčištění jehlu čistícího nástroje.
- Nepomůže-li to, odšroubujte trysku klíčem, který je součástí čistícího nástroje.



- Před vyčištěním jehlou nechte trysku odmočit v horké vodě. Našroubujte trysku zpět na raménko a dotáhněte klíčem v čistícím nástroji.

POZNÁMKA:

Pozor! Jehla čistícího nástroje je ostrá.



ČIŠTĚNÍ FILTRŮ, DRŽÁKU FILTRU A SPAŘOVACÍ HLAVICE

- Nerezové filtry a držák opláchněte pod tekoucí vodou po každém použití, aby se odstranily zbytky kávy. Pokud by se jemné otvory filtru ucpaly, vyčistěte je jehlou čistícího nástroje.
- Vnitřek spařovací hlavice otřete vlhkým hadříkem, aby v ní nezůstaly zbytky kávy.
- Espresso s nasazeným držákem filtru bez kávy pravidelně proplachujte vodou. Tím se vypláchnou případné zbytky mleté kávy.

ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO PLÁŠTĚ A PLOCHY NA ZAHŘÍVÁNÍ ŠÁLKŮ

- Vnější povrch espresso můžete čistit měkkým navlhčeným hadříkem (nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani houbičky, aby se plochy nepoškrábaly).

ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

- Odkapávací misku je třeba pravidelně vyprazdňovat a čistit. Naplnění odkapávací misky je signalizováno nápisem „FULL“ na indikátoru plnosti.



- Z misky vyndejte indikátor a mřížku, omyjte je vodou s trochou neabrazivního čistícího prostředku, opláchněte a nechte usušit.
- Vyžaduje-li miska důkladnější vyčištění, sundejte indikátor plnosti odkapávací misky, který je po stranách přichycen sponami.

ČIŠTĚNÍ ÚLOŽNÉHO BOXU

- Úložný box je možné vyndat po vysunutí odkapávací misky, pak jej můžete vyčistit měkkým navlhčeným hadříkem (bez použití abrazivních čisticích prostředků nebo houbiček, které by mohly poškrábat jeho povrch).

POZNÁMKA:

Žádnou část espresso ani jeho příslušenství nemyjte v myčce nádobí.

ODSTRANĚNÍ VÁPENATÝCH USAZENIN (ODVÁPŇENÍ)

- Po určité době pravidelného používání může zejména tvrdá voda způsobit v rozličných součástech espressa vznik vápenatých usazenin, které omezují průtok vody, výkon espressa a snižují kvalitu kávy.
- Z uvedeného důvodu vám doporučujeme provádět odvápnění roztokem octa a vody v pravidelných intervalech 2–3 měsíců. Postupujte podle následujících pokynů nebo je využijte aspoň jako vodítko:


Zředěný roztok (v případě měkkí vody)


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

Koncentrovaný roztok (v případě tvrdé vody)

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

ODVÁPŇENÍ ESPRESSA

- Zkontrolujte, zda je otočný ovladač nastaven do střední polohy (pohotovostní režim), vypínač ve stavu vypnuto a přívodní kabel vytažený ze zásuvky.
- Odstraňte držák filtru a napěňovací nástavec. Směs vody s octem nalijte do zásobníku vody.
- Připojte do zásuvky síťový kabel a espresso zapněte.
- Espresso zapněte stisknutím tlačítka POWER. Tlačítko POWER bude podsvětleno a otočný ovladač nastavte do střední polohy (Pohotovostní režim).
- Pod spařovací hlavicí a trysku páry postavte větší nádobu.
- Po dosažení teploty optimální pro extrakci kávy zhasne indikátor ohřívání. Otočný ovladač přepněte na „Espresso“  a nechte polovinu vody s octem protéct spařovací hlavicí.

- Otočný ovladač přepněte do polohy  (Pára) a nechte zbývající roztok vytéct tryskou na páru. Až voda přestane vytékat, otočte ovladač zpět do střední polohy (Pohotovostní režim).
- Po odvápnění vyndejte zásobník vody, důkladně jej vypláchněte a naplňte čistou vodou. Teď je třeba celý přístroj propláchnout, proto nechte polovinu vody vytéct spařovací hlavicí a druhou polovinu tryskou páry.
- Espresso je připraveno k použití.

UPOZORNĚNÍ:

SÍŤOVÝ KABEL, VIDLICI SÍŤOVÉHO KABELU ANI CELÝ PŘÍSTROJ NEPONOŘUJTE DO VODY NEBO JINÉ TEKUTINY.

BĚHEM PROCESU ODVÁPŇOVÁNÍ NEVYSUNUJTE ZÁSObNÍK NA VODU ANI JEJ NENECHTE ÚPLNĚ VYPRÁZDNIT.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Z espressa nevytéká káva.	Espresso není zapnuté, případně je odpojený síťový kabel.	Přesvědčte se, že je síťový kabel zapojen do zásuvky a že jste stiskli tlačítko POWER. Je-li espresso zapnuto, tlačítko POWER bude podsvíceno.
	V zásobníku není voda.	Viz krok 1 – Plnění zásobníku vody na straně 13.
	Otočný ovladač není v poloze „Espresso“ ☕.	Otočný ovladač uveďte do polohy „Espresso“ ☕.
	Káva je příliš jemno umletá.	Podívejte se, zda používáte správný druh kávy na přípravu espressa. Viz Mletí kávy na straně 21.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Viz Příprava kávy na straně 14.
	Káva je příliš upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 14.
	Je ucpaný filtr.	Na vyčištění použijte jehlu čistícího nástroje. Viz Čištění filtrů na straně 26.
Káva teče příliš rychle.	Káva je umletá příliš nahrubo.	Podívejte se, zda používáte správný druh kávy na přípravu espressa. Viz Mletí kávy na straně 21.
	Ve filtru je málo kávy.	Viz Příprava kávy na straně 14.
	Káva ve filtru je málo upěchovaná.	Viz Příprava kávy na straně 14.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Káva přetéká kolem okraje držáku filtru.	Držák filtru není správně nasazen na spařovací hlavici.	Viz Nasazení držáku filtru na straně 15.
	Na rámečku filtru zůstaly zbytky kávy.	Přebytečnou kávu odstraňte z rámečku držáku filtru, aby správně zapadl do spařovací hlavice. Kouskem vlhkého hadříku otřete vnitřní prostor spařovací hlavice.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Viz Příprava kávy na straně 14.
	Káva je příliš silně upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 14.
	Je použit nesprávný filtr pro dané množství kávy.	Na přípravu jednoho šálku použijte menší filtr a na dva šálky ten větší.
Káva z držáku filtru jen kape.	Zásobník vody je prázdný nebo skoro prázdný.	Viz krok 1 – Plnění zásobníku vody na straně 13.
	Káva je příliš jemno umletá.	Podívejte se, zda používáte správný druh kávy na přípravu espressa. Viz Mletí kávy na straně 21.
	Espresso je ucpané usazenými minerálními látkami.	Proveďte odvápnění espressa; viz Odvápnění espressa na straně 27.
Z espressa je slyšet silný hluk čerpadla.	V zásobníku není voda.	Viz krok 1 – Plnění zásobníku vody na straně 13.
	Zásobník vody není správně nasazen.	Viz krok 1 – Plnění zásobníku vody na straně 13.
Káva je příliš slabá až vodnatá.	Káva není dostatečně jemno umletá.	Podívejte se, zda používáte správný druh kávy na přípravu espressa. Použijte tmavou praženou kávu, která bývá označena jako „Espresso Blend“ (Směs na espresso). Viz Mletí kávy na straně 21.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Káva je příliš chladná.	Espresso není dostatečně zahřáté.	Zkontrolujte, zda zhasl červený indikátor ohřevu.
	Šálky nebyly předem zahřáté.	Jakmile začne přístroj ohřívat vodu, zahřeje se také plocha určená k nahřátí šálek. Viz Nahřátí šáleků na straně 15.
	Mléko není dost ohřáté (při přípravě cappuccina nebo latté).	Když je dno nádoby zahřáté tak, že na něm nelze udržet ruku, je mléko dostatečně horké. Viz Napěnění mléka na cappuccino nebo latté na straně 17.
Netvoří se pěna.	Káva ve filtru je málo upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 14.
	Káva je příliš nahrubo umletá.	Podívejte se, zda používáte správný druh kávy na přípravu espressa. Viz Mletí kávy na straně 21.
	Mletá káva už není čerstvá.	Mletou kávu byste neměli skladovat déle než týden. Viz Káva na straně 21.
	Otvory filtru jsou neprůchodné.	Na vyčištění použijte jehlu čistícího nástroje. Viz Čištění filtrů na straně 26.
Při vytékání kávy nebo ohřívání mléka espresso vydává pulzující hluk.	Espresso provádí normální operaci při tlaku kolem 15 bar.	Není třeba nic podnikat, protože se jedná o normální jev.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Espresso neohřívá vodu ani páru.	Espresso není zapnuté.	Přesvědčte se, že je síťový kabel připojen do zásuvky a že jste stiskli tlačítko POWER. Je-li espresso zapnuto, tlačítko POWER bude podsvíceno.
	V zásobníku není voda.	Viz krok 1 – Plnění zásobníku vody na straně 13.
	Otočný ovladač není v poloze ☺ (pára).	Otočný ovladač uveďte do polohy ☺ (Pára). Zkontrolujte, zda je použito tlačítko „Steam“ v případě odběru páry nebo „Hot Water“ v případě odběru horké vody.
	Parní tryska je ucpaná.	Na vyčištění použijte jehlu čistícího nástroje. Nepomůže-li to, odšroubujte trysku klíčem, který je součástí čistícího nástroje. Viz Péče a čištění na straně 25-27.
Na hladině mléka se netvoří pěna.	Není dostatek páry.	Může být ucpaná parní tryska. Viz Péče a čištění na straně 25-27.
	Mléko není studené a čerstvé.	Mléko musí být studené a čerstvé. Viz Napěnění mléka na cappuccino nebo latté na straně 17.
Espresso nefunguje.	Espresso vypadá jako zapnuté, ale nefunguje.	Je možné, že se aktivovala bezpečnostní tepelná ochrana kvůli přehřátí čerpadla. Espresso vypněte a nechte jej na dobu 30–60 minut vychladnout.

POKYNY A INFORMACE O NAKLÁDÁNÍ S POUŽITÝM OBALEM

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

LIKVIDACE POUŽITÝCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol na produktech anebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Ke správné likvidaci, obnově a recyklaci předejte tyto výrobky na určená sběrná místa. Alternativně v některých zemích Evropské unie nebo jiných evropských zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. 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.

Pro podnikové subjekty v zemích Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrická a elektronická zařízení, vyžádejte si potřebné informace od svého prodejce nebo dodavatele.

Likvidace v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný v Evropské unii. Chcete-li tento výrobek zlikvidovat, vyžádejte si potřebné informace o správném způsobu likvidace od místních úřadů nebo od svého prodejce.



Tento výrobek splňuje veškeré základní požadavky směrnice EU, které se na něj vztahují.

Změny v textu, designu a technických specifikacích se mohou měnit bez předchozího upozornění a vyhrazuje si právo na jejich změnu.

JAKOU KÁVU BYSTE MĚLI VYZKOUŠET



ESPRESSO

Aromatická káva výrazné chuti, známá také jako „short black“, se připravuje ze 7g mleté kávy. Podává se v malých šálcích nebo sklenicích, v nichž je asi 30 ml kávy.



LONG BLACK

Long black se zpravidla servíruje jako standardní espresso s větším množstvím vody – podle chuti.



FLAT WHITE

Jedna dávka espressa v šálku doplněná napěněným mlékem, 1/3 kávy a 1/3 mléka.



KLASICKÁ KÁVA LATTÉ

Tradiční ranní káva v Itálii a Francii, podávána s čokoládovým croissantem nebo sušenkami. Přípravuje se z jedné dávky espressa a obsahuje 1/3 kávy espresso a 2/3 mléka. Doplní se napěněným mlékem a nalévá se po stěně sklenice, aby zůstala zachována krémová konzistence s vrstvou dokonalé pěny na povrchu.



CAPPUCCINO

Opravdové cappuccino se servíruje velmi lehké, vlažné a tvoří jej 1/3 espressa, 1/3 napěněného mléka a poslední třetinu tvoří bohatá vrstva krémové pěny. Krokem k dokonalosti je zakrýt polovinu povrchu pěny a druhou polovinu poprášit čokoládou.



MACCHIATO

Dávka espressa podávaná v polovysoké sklenici (asi 70 ml), ozdobená trochou jemně napěněného mléka.



MOCHA FRAPPE (dvě porce)

Tento výrazný osvěžující nápoj, připravený během okamžiku, udělá radost každému jak milovníku kávy, tak i milovníku čokolády. Ve dvou dávkách espressa rozpustíte dvě vrchovaté lžičky na kousky nalámané kvalitní čokolády. Přidejte 1/2 šálku studeného mléka, 9 kostek ledu a vše rozmixujte v mixéru při pomalé rychlosti, abyste dosáhli sametové konzistence. Rovnoměrně nalijte do dvou sklenic a ihned podávejte.



ESPRESSO AFFOGATO

Toto neodolatelné sladké pokušení se připravuje z jednoho kopečku kvalitní vanilkové zmrzliny přidané do espressa, podle chuti obohaceného trochou oblíbeného likéru. K vytvoření té správné atmosféry podávejte zmrzlinu ve sklenkách na martini a doplňte espressem a likérem.



CON PANNA

Nápoj, který hřeje u srdce a jehož název znamená „se smetanou“, je elegantní variantou původní vídeňské kávy. 90–120 ml šálek se dvěma dávkami espressa ozdobte šlehačkou. Posypte skořicí a ihned podávejte.

Receipty

MOUČNÍKY

PUDINK S ČERSTVÝMI MALINAMI V KÁVĚ

6 porcí

750 ml smetany

3/4 šálku cukru krupice

2 lusky vanilky podélně rozkrojené

1 pol. lžice želatiny

3/4 šálku vychlazeného silného espressa

1 košíček čerstvých malin

1 pol. lžice cukru navíc

1. V menším hrnci smíchejte smetanu, cukr a vanilku. Na mírném ohni uveďte za stálého míchání k varu. Vyjměte vanilkové lusky.
2. Přidejte želatinu a míchejte dřevěnou vařečkou do úplného rozpuštění. Odstavte z variče a nechte vychladnout.
3. Vychladlou směs nalijte rovnoměrně do šesti 150ml sklenic. Uložte do chladničky aspoň na tři hodiny do ztuhnutí.
4. Maliny nasypete do středně velké misky, posypte cukrem a lehce pomačkejte vidličkou.
5. Rozmačkané maliny přelijte vychladlou kávou. Přikryjte a nechte vychladnout v ledničce.
6. Před podáváním přidejte do sklenic s pudingem směs malin s kávou.
7. Ihned servírujte se šálkem čerstvé kávy.

TIRAMISU

4 kusy

1 a 1/2 šálku sýru mascarpone

1 a 1/4 šálku smetany

2 a 1/2 pol. lžice moučkového cukru

1/2 šálku vychlazeného silného espressa

1/2 šálku Tia Maria nebo kávového likéru

16 cukrářských piškotů

kakao na ozdobení

1. Ve velké míse smíchejte mascarpone, smetanu a moučkový cukr. Zlehka našlehejte, až se začnou tvořit jemné špičky. Na chvíli dejte stranou.
2. V misce smíchejte kávu a likér. Ve směsi namočte piškoty, vždy několik najednou. Dbejte, aby piškoty rovnoměrně nasákly všechnu kávovou směsí.
3. Polovinu piškotů rozložte do čtyř desertních misek nebo sklenic. Vrstvu piškotů pokryjte polovinou našlehané smetanové směsí. Přidejte vrstvu zbývajících piškotů a zbytek smetanového krému.
4. Ozdobte kakaovým práškem a nechte vychladnout v lednici.
5. Servírujte s čerstvým ovocem a šálkem čerstvé kávy.

MUFFINY S KÁVOU, SKOŘICÍ A OŘECHY

12 kusů

2 a 1/2 šálku hladké mouky

2 lžičky prášku do pečiva

1 lžička mleté skořice

3/4 šálku cukru krupice

1 šálek kysané smetany

2 vejce

1 lžice jemně nastrouhané citronové kůry

1/3 šálku olivového oleje

3/4 šálku vychlazeného silného espressa

1 šálek nahrubo nasekaných vlašských ořechů

1. Do velké mísy prosejte mouku, prášek do pečiva a skořici a přimíchejte cukr.
2. Do střední misky dejte zakysanou smetanu, vejce, citronovou kůru, olej a espresso a míchejte, dokud se jednotlivé přísady nespojí.
3. Smetanovou směs spolu s ořechy přelijte do prosáté mouky a zlehka promíchejte.
4. Těsto rozdělte rovnoměrně do 12 formiček, tak aby byly plné asi ze dvou třetin.
5. Formičky vložte do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečte asi 12–15 minut.
6. Podávejte ještě teplé, nebo studené s bohatou kávovou polevou. Vynikající s cappuccinem nebo café latté.

KÁVOVÁ POLEVA

2 šálky prosátého moučkového cukru

1 pol. lžice rozpuštěného másla

1/4 šálku horkého silného espressa

1. V misce smíchejte moučkový cukr, máslo a polovinu kávy, dobře promíchejte a pomalu přidávejte zbylou kávu, až získáte snadno roztíratelnou polevu.

 Catler®

800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Z důvodu neustálého zdokonalování designu a dalších vlastností se může vámi zakoupený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonalovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vami zakúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők folytonos fejlesztése miatt az Ön által megvásárolt termék kissé eltérhet e útmutató képein ábrázolt terméktől.

ESPRESSO MACHINE



W W W . C A T L E R . E U

ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ZÁKAZNICKÝ SERVIS • ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

I N F O @ C A T L E R . E U