

**Catler®**

# ESPRESSO MACHINE

400 SERIES

CLASS GRADE TOOLS

Návod k obsluze  
ESPRESSO

Návod na obsluhu  
ESPRESSO

Használati útmutató  
ESPRESSO



ES 4011

**ESPRESSO**

## OBSAH

- 3 Gratulujeme
- 4 Vaše bezpečnost na prvním místě
- 6 Seznamte se se svým espressem ES 4011
- 8 Použití vašeho espressa ES 4011
- 14 Tipy na přípravu kávy
- 16 Péče a čištění
- 19 Odstraňování problémů
- 20 Jakou kávy byste měli vyzkoušet

# Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového espressa ES 4011.



## 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 K POUŽITÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 4011

- Před uvedením espressa do provozu si přečtěte všechny pokyny a uložte si je pro případné další použití.
- Před prvním použitím odstraňte z espressa všechny reklamní štítky a nálepky.
- Espresso nestavte během použití na okraj pracovní desky nebo stolu. Espresso vždy používejte na suchém a rovném povrchu.
- Nestavte přístroj na horký plynový nebo elektrický sporák ani do jeho blízkosti nebo do míst, kde by se dotýkal horké trouby.
- Nepoužívejte espresso na kovové podložce, jako je např. odkapávací dřez.
- Před připojením espressa k elektrické zásuvce a jeho zapnutím zkontrolujte, že je úplně a správně sestavené.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte tento přístroj s programátorem, časovým spínačem nebo jakoukoli jinou součástí, která spíná přístroj automaticky.
- Nepoužívejte jiná příslušenství než ta, která jsou určena pro použití s tímto přístrojem.
- Do zásobníku vody doplňujte pouze čistou studenou vodou. Nepoužívejte žádné jiné tekutiny.
- Espresso nezapínejte, pokud v zásobníku není žádná voda.
- Před extrakcí kávy, zkontrolujte, zda je držák filtru pevně usazen ve spařovací hlavě.
- Držák filtru nikdy neuvolňujte v průběhu přípravy kávy, protože horká voda v přístroji je pod tlakem.
- Pokud je espresso v provozu, nenechávejte jej bez dozoru.
- Nedotýkejte se horkých částí. Než začnete espresso čistit nebo před jeho přemístěním, vypněte jej a nechte vychladnout.
- Na horní plochu espressa, která slouží k nahřívání šálků, neodkládejte jiné předměty.
- Espresso vypněte a napájecí kabel odpojte od síťové 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.
- Přístroj i jeho příslušenství udržujte v čistotě. Dodržujte pokyny k čištění, které jsou uvedeny v tomto návodu.

## **DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ**

- Přístroj je určen jen pro domácí použití.
- Před použitím zcela odviňte napájecí kabel.
- Neponořujte přívodní kabel, zástrčku přívodního kabelu ani základnu motoru do vody ani jiné tekutiny.
- Přívodní kabel nenechávejte viset přes okraj stolu nebo pracovní desky, dotýkat se horkých ploch nebo se zamotat.
- Tento spotřebič 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 spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Doporučujeme provádět pravidelnou kontrolu spotřebiče. Spotřebič nepoužívejte, je-li jakkoli poškozen nebo je-li vadný napájecí kabel nebo zástrčka. Veškeré opravy je nutné svěřit nejbližšímu autorizovanému servisnímu středisku.
- Jakoukoli jinou údržbu kromě běžného čištění je nutné svěřit autorizovanému servisnímu středisku.
- Nepoužívejte tento spotřebič k jiným účelům, než pro které byl navržen. Neprovozujte jej ve vozidlech, na lodích ani venku.
- Z důvodů zajištění zvýšené bezpečnosti při používání elektrických spotřebičů je doporučeno nainstalovat do příslušného elektrického obvodu proudový chránič, jehož provozní svodový proud nepřesahuje 30 mA. Instalace proudového chrániče je doporučena za účelem snížení rizika opaření nebo jiného úrazu horkou vodou, která by mohla vystříknout v případě prasknutí topného článku. Pokud je vaše domácnost tímto chráničem již vybavena, považujte toto upozornění za bezpředmětné. Potřebné informace si vyžádejte u svého elektrikáře.
- Z bezpečnostních důvodů doporučujeme zapojit Catler espresso přímo do vlastního elektrického obvodu, odděleného od ostatních spotřebičů. Nedoporučujeme používat rozdvojku ani prodlužovací kabel.



**VAROVÁNÍ:  
POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.  
NEPONOŘUJTE DO VODY.**



**PŘED POUŽITÍM ROZVIŇTE NAPÁJECÍ KABEL.  
SPOTŘEBIČ NEPROVOZUJTE NA NAKLONĚNÉM POVRCHU  
A NEPŘEMISŤUJTE HO, JE-LI ZAPNUTÝ.  
ZAPOJENÁ SÍŤOVÁ ZÁSTRČKA MUSÍ ZŮSTAT SNADNO DOSTUPNÁ  
PRO SNADNÉ ODPOJENÍ.  
UCHOVEJTE NÁVOD NA BEZPEČNÉM MÍSTĚ.**

## SEZNAMTE SE SE SVÝM ESPRESSEM ES 4011

Plocha určená k nahřívání šálků

Stylový nerezový design

Topný systém

Tlačítko POWER - zapnutí / vypnutí

Světelná kontrolka zahřátí

Otočný ovladač funkcí – otočením na symbol ☕ extrahuje kávu; otočením na symbol ☁ dojde k výdeji páry

Systém automatického čištění pro zajištění optimální extrakce kávy

Zdokonalený dvoustěnný systém pro tvorbu pěny zajistí perfektní pěnu.

Nerezová nádobka pro napěnění mléka

Držák filtru

Prostor pro šálek i hrnek na kávu

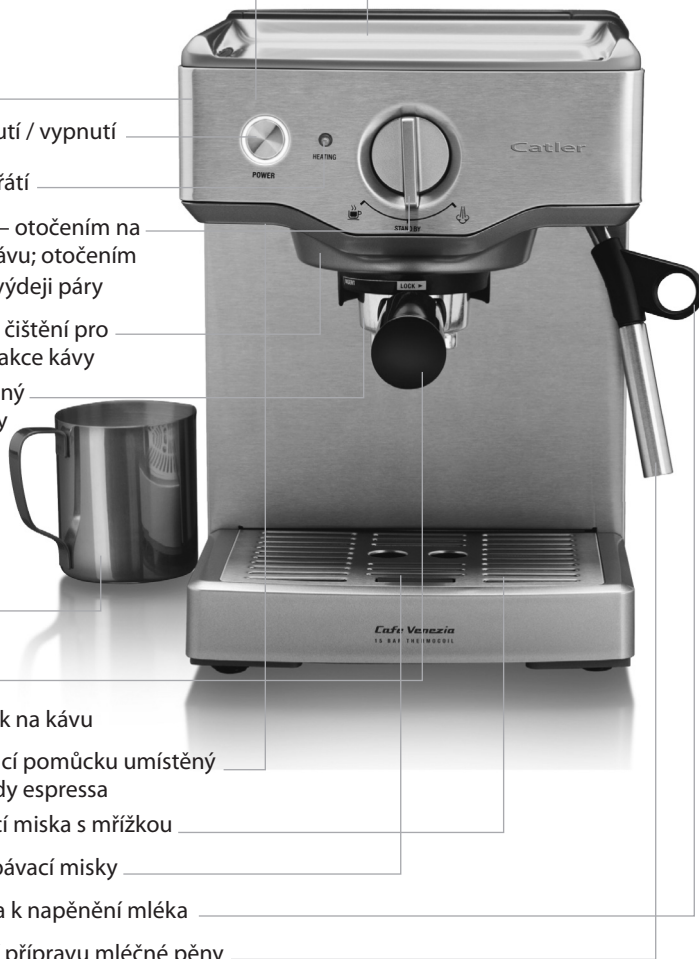
Úložný prostor pro čisticí pomůcku umístěný v levé horní části základy espressa

Vyjímatelná odkapávací miska s mřížkou

Indikátor plnosti odkapávací misky

Otočná nerezová tryska k napěnění mléka

Nástavec pro snadnější přípravu mléčné pěny



## Příslušenství



Vyjímatelný 2,75l zásobník na vodu – možnost plnění zezadu



Filtr na 1 a 2 šálky



Tlačítko EJECT



15barové čerpadlo  
– navrženo  
a vyrobeno v Itálii



Odměrka /  
pěchovátko na  
kávu

## POUŽITÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 4011

### Před použitím

Před prvním použitím odstraňte z espressa veškerý obalový materiál a reklamní štítky/etikety. Ujistěte se, že je espresso vypnuté a napájecí kabel je odpojený od zdroje energie.

Otřete vnější povrch měkkou utěrkou zlehka navlhčenou v teplé vodě. Suchou a čistou utěrkou otřete řádně dosucha.

*Neponořujte přístroj, přívodní kabel ani vidlici přívodního kabelu do vody ani jiné tekutiny.*

### VAROVÁNÍ

Vyjměte zásobník na vodu ze zadní části přístroje. Omyjte ho společně s filtry, držákem filtru, nerezovou nádobkou a odměrkou / pěnovátkem v teplé vodě s trochou kuchyňského přípravku na mytí nádobí. Poté opláchněte a řádně vytřete dosucha.

*Žádná část přístroje ani jeho příslušenství není určena pro mytí v myčce nádobí.*

### VAROVÁNÍ

### Naplnění zásobníku na vodu

Otevřete kryt zásobníku na vodu a prostřednictvím rukojeti ho vyjměte. Naplňte zásobník studenou vodou až po rysku maxima (MAX). Zásobník následně vraťte zpět na své místo a zavřete kryt zásobníku.



*Zásobník na vodu je vybaven rukojetí, pomocí které budete moci zásobník snadno vyjmout a přenášet ho.*

### POZNÁMKA

*Zásobník na vodu je třeba plnit jen čerstvou a studenou vodou. Před použitím espressa se vždy nejprve ujistěte, že je v zásobníku dostatečné množství vody. Vodu denně měňte. Nepoužívejte minerální vodu.*

### POZNÁMKA

*Naplňte zásobník na vodu nejvýše po rysku maxima (MAX). Nikdy neplňte zásobník přes tuto rysku.*

### POZNÁMKA

## Zapnutí a zahřátí espresso

**Před použitím je důležité vaše espresso připravit tak, aby bylo zabezpečeno, že se topný systém předehřál.**

1. Ujistěte se, že je otočný ovladač funkcí v poloze „STANDBY“. Poté můžete zapojit vidlici přívodního kabelu do síťové zásuvky 230 / 240 V.
2. Stiskněte tlačítko POWER. Tlačítko se podsvítí. Současně se rozsvítí světelná kontrolka zahřátí červeně indikujíc, že se topný systém zahřívá. Jakmile světelná kontrolka zhasne, bude espresso připraveno k použití.
3. Po zhasnutí světelné kontrolky zahřátí otočte ovladač funkcí do polohy ☕ a nechte trochu vody protéci spařovací hlavici bez instalovaného držáku s filtrem, aby se spařovací hlavice také řádně prohřála.
4. Držák filtru s filtrem přidržte pod spařovací hlavici a nechte nahřát prostřednictvím protékající horké vody. Následně filtr a držák otřete dosucha.

### Předehřátí šálků

Jakmile je espresso zahřáté, začne hřát i plocha určená k nahřívání šálků. Šálky můžete předehřát buď umístěním na tuto plochu, nebo do šálky naplňte horkou vodou ze spařovací hlavice. Tento proces umožní udržet optimální teplotu kávy poté, co je natočena do šálků.

### Příprava kávy

- Do držáku filtru vložte filtr na jeden nebo dva šálky.
- Použijte menší, jednoduchý filtr (označen symbolem ☐) pro přípravu 1 porce kávy a větší, dvojitý filtr (označen symbolem ☐☐) pro přípravu 2 porcí kávy.
- Do jednoduchého filtru nasypete jednu zarovnanou odměrku kávy, do dvojitého dvě zarovnané odměrky. Je důležité použít pro každý typ filtru správné množství kávy.



***Pokud budete připravovat kávu do hrnku, vždy použijte dvojitý filtr. Pokud budete připravovat kávu do velkého hrnku, nejprve nalijte horkou vodu a poté připravte kávu.***

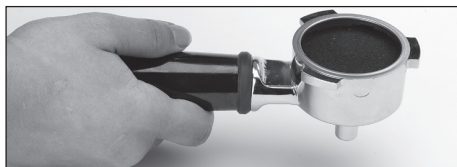
### POZNÁMKA

### Upěchování kávy

- Kávu zarovnejte a pěchovátkem upěchujte. Pokud je ve filtru upěchováno příliš velké množství kávy, mohl by tím být blokován proud vody.



- Z držáku odstraňte přebytečnou kávu, abyste zajistili správné utěsnění ve spařovací hlavici.



### Příprava spařovací hlavice

- Než nainstalujete držák filtru, doporučujeme nechat protéct spařovací hlavici trochu vody.
- Pod spařovací hlavici můžete umístit šálek nebo nechte vodu natéci přímo do odkapávací misky.
- Otočte ovladačem funkcí do polohy ☕. Během výdeje vody budete slyšet zvuk čerpadla. Jedná se o normální jev, jelikož čerpadlo načerpává vodu. Nechte vodu spařovací hlavici protékat cca 5 – 10 sekund a poté otočte ovladač funkcí zpět do polohy „STANDBY“.



### Instalace držáku filtru

- Držák filtru zasuněte pod spařovací hlavici tak, aby je ho páka byla v poloze „INSERT“. Držák filtru zasuněte směrem nahoru do spařovací hlavice a následně pákou otáčejte doprava, dokud neucítíte odpor. V té chvíli by měla být zhruba kolmo k espressu v poloze „LOCK“. Zkontrolujte, zda je páka otočená co nejvíce doprava a držák je dobře utěsněný. Není-li držák dostatečně utěsněný, může se během spařování uvolnit.

### Spařování kávy

- Ujistěte se, že je otočný ovladač funkcí v poloze „STANDBY“. Poté můžete zapojit vidlici přívodního kabelu do síťové zásuvky 230 / 240 V.
- Stiskněte tlačítko POWER. Tlačítko se podsvítí. Současně se rozsvítí světelná kontrolka zahřátí červeně indikující, že se topný systém zahřívá. Jakmile světelná kontrolka zhasne, bude espresso připraveno k použití.
- Jakmile červená světelná kontrolka zhasne, je espresso zahřáté a připravené k použití.
- Ujistěte se, že odkapávací miska s mřížkou jsou správně instalována a že je odkapávací miska prázdná.
- Pod držák filtru umístěte jeden nebo dva šálky. Záleží na typu filtru, jaký jste použili.

- Otočte ovladačem funkcí do polohy ☕.
- Po několika sekundách \* začne do šálků překapávat aromatická káva. Během tohoto procesu uslyšíte zvuk čerpadla.

#### \* Funkce předspaření

Pokud posunete ovladač funkcí do polohy ☕, čerpadlo se zapne, pak následuje krátká pauza, po které se čerpadlo znovu zapne, aby mohla voda protéci 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.

Funkci předspaření není možné vynechat. Je nedílnou součástí procesu extrakce kávy.

- Jakmile do šálků nateče požadované množství kávy, otočte ovladač funkcí do polohy „STANDBY“. Tím proud kávy zastavíte.
- Pokud nebudete potřebovat funkci páry, stiskněte tlačítko POWER pro vypnutí espressa, odpojte vidlici přívodního kabelu ze síťové zásuvky a nechte espresso vychladnout.

**Doporučené množství kávy na 1 šálek je 30 ml a na 2 šálky 60 ml.**

#### POZNÁMKA

#### Vyprázdnění držáku filtru

- Držák filtru vyjměte ze spařovací hlavice, tak, že ho otočíte co nejvíce doleva.
- Držák filtru otočte vzhůru nohama a použitou kávu odstraňte (použitou mletou kávu můžete likvidovat spolu s domovním odpadem, nesplachujte ji do odpadu, protože by ho mohla ucpat).
- Filtry vyjměte stisknutím tlačítka „EJECT“ na spodní straně držáku.
- Filtr i držák opláchněte vodou a nechte uschnout.

*Espresso zůstane připravené pro přípravu další kávy a bude udržovat konstantní teplotu, dokud nevypnete přístroj stisknutím tlačítka POWER.*

*Pokud teplota klesne, světelná kontrolka zahřátí se rozsvítí červeně a espresso tak automaticky zahřeje topný systém na optimální teplotu.*

#### POZNÁMKA



**KOVOVÉ ČÁSTI DRŽÁKU FILTRU MOHOU BÝT STÁLE VELMI HORKÉ. VŽDY PŘED VYJÍMÁNÍM FILTRŮ NEJDŘÍV OCHLAĎTE DRŽÁK FILTRU STUDENOU VODOU.**

## Jak napěnit mléko pro přípravu cappuccina nebo latté

Espresso ES 4011 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 se nasadí kterýmkoli koncem na raménko páry a zatlačí se směrem nahoru na pryžový návlek. Drobné otvory pro únik páry na obou koncích nástavce musí být volné, aby nástavec plnil svoji funkci správně.

Prvním krokem k přípravě cappuccina nebo latté je příprava malého espressa. Popis naleznete v předchozí části návodu.

- Pak nádobku k napěnění mléka naplňte z jedné třetiny studeným čerstvým mlékem.
- Parní trysku otočte nad odkapávací mřížku.
- Otočte ovladačem funkcí do polohy . Světelná kontrolka zahřátí se rozblíká červeně signalizujíc, že se topný systém zahřívá a připravuje se na tvorbu páry.
- Abyste dosáhli lepších výsledků, nechte nejprve vypustit zbytkovou vodu a vyčkejte do generování páry před ponořením nástavce do mléka.



- Držte nádobku s mlékem v takovém úhlu, aby tryska / pěnicí nástavec byl ponořen jen těsně pod hladinou mléka. Silou páry se mléko začne vířit.



- Jakmile začne mléko nabývat na objemu, ponořte hubici hlouběji do mléka, aby se mléko prohřálo.
- Jednou rukou držte nádobku s mlékem a druhou ruku položte na dno nerezové nádobky.
- Jakmile bude nádobka horká na dotek, otočte ovladač funkcí do polohy „STANDBY“, abyste vypnuli funkci páry. Potom odeberte nádobku. Krátce zazní zvuk čerpadla. Jedná se o normální jev.
- Optimální teplota mléka pro přípravu cappuccina nebo latté je 60 – 65 °C. Pro kontrolu teploty můžete použít i teploměr. Mléko se začne vařit při teplotě 72 °C. Pokud se mléko začne vařit nebo je příliš horké, jeho přirozená chuť a textura mohou být znehodnoceny.
- Před nalitím napěněného a ohřátého mléka doporučujeme nádobku jemně poklepnout o kuchyňskou desku, aby se pěna s ohřátým mlékem spojila.

*Pokud potřebujete mléko napěnit méně, sejměte pěnící nástavec z trysky a mléko napěňte pouze pomocí trysky. Před sejmutím pěnícího nástavce se však ujistěte, že je nástavec studený.*

#### POZNÁMKA

- Napěněné mléko nalijte do šálku čerstvé kávy a lžící navršte mléčnou pěnu následujícím poměru:  
Cappuccino: 1/3 espresso + 1/3 napěněného mléka + 1/3 mléčné pěny.  
Latté: 1/3 espresso zalitého napěněným mlékem a asi 1 cm mléčné pěny (tradičně servírované ve sklenici).

*Vždy zkontrolujte, zda je nástavec pevně nasazen na parní trysce. Těch nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete čerstvé studené mléko (odstředěné mléko napěníte snadněji). Po každém použití parní trysky a nástavec okamžitě omyjte (viz kapitola „Péče a čištění“).*

#### POZNÁMKA

*Espresso je vybaveno otočnou praní tryskou, tudíž můžete měnit pozici parní trysky podle svých potřeb.*

#### TIP

*Espresso je vybaveno funkcí automatického čištění, díky kterému budete moci připravovat kávu hned po napěnění mléka. Tato funkce zajistí, že mletá káva ve filtru nebude spálena při procesu předspaření. Namísto toho bude tato voda interně odvedena do odkapávací misky, čímž se zajistí, že vnitřní termostat bude mít optimální teplotu pro extrakci kávy. Káva tak bude vždy extrahována při optimální teplotě, pomocí které vždy dosáhnete té nejlepší chuti.*

#### POZNÁMKA



**NENECHTE MLÉKO PŘEPĚNIT PŘES HORNÍ OKRAJ PĚNICÍHO NÁSTAVCE, JINAK NÁSTAVEC NEBUDE SPRÁVNĚ FUNGOVAT. ABY SE HORKÉ MLÉKO NEROZSTRÍKOVALO, NENECHTE BĚHEM NAPĚŇOVÁNÍ VYNOŘIT KONEC NÁSTAVCE NAD HLADINU. UJISTĚTE SE, ŽE JSTE OTOČILI OVLADAČ FUNKCÍ DO POLOHY „STANDBY“ PŘED VYJMUTÍM NÁDOBKY NA MLÉKO.**

## TIPY NA PŘÍPRAVU KÁVY

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

### Předeřhátí šálků nebo sklenice

Teplý šálek udrží optimální teplotu kávy déle než studený šálek. Šálky, hrnky nebo sklenice můžete nechat předeřhát na ploše speciálně navržené a určené k nahřívání šálků. Pro rychlé zahřátí studeného šálku můžete šálky opláchnout pod horkou vodou ze spařovací hlavice.

### Předeřhátí filtru a držáku filtru

Studený filtr může snížit teplotu extrahované kávy natolik, že to může ovlivnit i kvalitu vaší kávy. Doporučujeme tedy nechat filtry i držák filtru předeřhát buď na ploše pro nahřívání šálků, nebo prostřednictvím horké vody ze spařovací hlavice.

*Vytřete filtr i držák filtru dosucha před použitím, neboť vlhkost může způsobit v upěchované kávě prohlubně a dojde k nerovnoměrnému průtoku vody kávou v držáku filtru, čímž se sníží chuťová kvalita výsledné kávy.*

## POZNÁMKA

### 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.

### Správné dávkování

Pro přípravu jednoduchého espressa je zapotřebí 7 g mleté kávy. Jedna odměrka je množství pro přípravu jednoduchého espressa a 2 odměrky pro přípravu dvojitého espressa. Je důležité, abyste použili správné množství kávy a správný filtr.

### Pěchování kávy

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

Bude-li káva upěchována málo, proteče ji 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.

### Vyčištění spařovací hlavice

Před vložení držáku filtru do spařovací hlavice nechte spařovací hlavicí krátce protéci malé množství horké vody. Tím se spařovací hlavice nejen předeřeje, ale také vyčistí.

---

*Ujistěte se, že jste z okraje držáku filtru odstranili všechnu přebytečnou kávu před nasazením držáku do spařovací hlavy.*

#### POZNÁMKA

#### **Extrakce kávy**

Dbejte na to, aby voda při spařování kávy proudila filtrem správnou rychlostí. Proud vody lze upravit použitím většího nebo menšího tlaku při pěchování kávy ve filtru a také hrubším nebo jemnějším namletím kávových zrn.

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).

Neextrahujte kávu déle, než je doporučené množství. Výsledkem bude viditelně bezbarvá pěna. Pěna správně připravovaného espressa má karamelovou chuť na hladině espressa.

---

*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.*

#### POZNÁMKA

## PÉČE A ČIŠTĚNÍ

Ujistěte se, že ovladač funkcí v poloze „STANDBY“ a přístroj je vypnutý stisknutím tlačítka POWER. Vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

### Čištění parní trysky a napěňovacího nástavce

Po každém použití parní trysky a napěňovacího nástavce okamžitě umyjte. Parní trysku nenechávejte ponořenou v mléce. Tím zabráníte vytváření usazenin z mléka na parní trysce. Pokud tak neučiníte, může dojít k nasátí mléka do topného systému espresso.



Napěňovací nástavec sejměte a opláchněte pod teplou tekoucí vodou.

Parní trysku otřete vlhkou utěrkou. Pokud by byla ucpaná, použijte k jejímu zprůchodnění jehlu čistící pomůcky, popř. otočte trysku tak, aby její vývod směřoval do odkapávací misky a na krátkou dobu otočte ovladačem funkcí do polohy . Tím odstraníte zbytky mléka z vnitřního prostoru nástavce.



Když parní trysku neotřete vlhkou utěrkou ihned po ukončení používání, mohou se na jejím povrchu usazovat zbytky mléka, které se pak složitěji odstraňují.

Pokud by se tak již stalo, doporučujeme nejdříve nechat parní trysku odmočit v horké vodě a teprve potom otřít vlhkou utěrkou.

*K čištění parní trysky a nástavce  
NEPOUŽÍVEJTE brusnou houbičku ani hrubé  
čistící prostředky.*

### POZNÁMKA



V případě, že je parní tryska stále ucpaná, použijte k jejímu vyčištění jehlu čistící pomůcky. Nepomůže-li to, odšroubujte koncovku trysky klíčem, který je součástí čistící pomůcky. Před vyčištěním jehlou nechte koncovku trysky odmočit v horké vodě. Koncovku trysky namontujte zpět a dotáhněte klíčem čistící pomůcky.

*Pozor! Jehla čistící pomůcky je ostrá.*

#### POZNÁMKA

### Čištění filtrů, držáku filtru a spařovací hlavice

Nerezové filtry a držák filtru hned po použití opláchněte pod tekoucí vodou. Pokud by se ucpaly jemné otvory filtrů, můžete k jejich vyčištění použít jehlu čistící pomůcky.

Spařovací hlavici zbavte případných zbytků kávy vlhkou utěrkou.

Doporučujeme pravidelně espressem nechat protéct vodu – s instalovaným filtrem bez kávy – abyste vypláchli případně zbytky kávy.

### Čištění vnějšího pláště a plochy na zahřívání šálků

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

### Čištění odkapávací misky

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

*Z misky sejměte mřížku a vyjměte indikátor plnosti. Všechny tři části pak omyjte v teplé vodě s jemným čistícím prostředkem. Potom je opláchněte čistou vodou a osušte.*

#### POZNÁMKA

### Odstranění vápenatých usazenin (Odvápnění)

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 měkké 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

*Nepoužívejte práškové prostředky pro odstraňování vodního kamene.*

#### POZNÁMKA

*Nemyjte žádnou část espressa nebo příslušenství v myčce na nádobí.*

#### POZNÁMKA



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

1. Ujistěte se, že ovladač funkcí v poloze „STANDBY“ a přístroj je vypnutý stisknutím tlačítka POWER. Vytáhněte vidlici přívodního kabelu ze zásuvky.
2. Odstraňte držák filtru a napěňovací nástavec. Směs vody s octem nalijte do zásobníku vody.
3. Espresso zapojte do zásuvky a zapněte ho.
4. Stiskněte tlačítka POWER pro zapnutí přístroje. Ovladač funkcí musí zůstat v poloze „STANDBY“.
5. Pod spařovací hlavici i parní trysku položte velkou nádobu.
6. Jakmile bude dosaženo správné teploty a světelná kontrolka zahřátí zhasne, otočte ovladačem funkcí do polohy  pro zahájení procesu.
7. Nechte projít polovinu odvápňovacího roztoku spařovací hlavici a otočte ovladačem funkcí do polohy „STANDBY“.
8. Nyní otočte ovladačem funkcí do polohy  a nechte zbylý roztok protéci skrz parní trysku. Jakmile je nádržka na vodu prázdná, otočte ovladačem funkcí do polohy „STANDBY“.
9. Po odvápnění vyjměte zásobník na vodu, důkladně jej vypláchněte a naplňte čistou vodou. Teď je třeba celý přístroj propláchnout, proto nechte polovinu vody vytéct spařovací hlavici a druhou polovinu tryskou páry.
10. Espresso je připraveno k použití.

***Nerezové filtry by neměly vůbec přijít do kontaktu s jakýmkoliv prostředkem na odstraňování vodního kamene. Nepoužívejte práškové prostředky pro odstraňování vodního kamene.***

#### POZNÁMKA



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

## ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                      | Možné příčiny                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Z espresso nevytéká káva.</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso jste nezapnuli nebo nezapojili do zásuvky.</li> <li>• Je prázdný zásobník na vodu.</li> <li>• Otočný ovladač funkcí není v poloze .</li> <li>• Káva je namletá příliš najemno.</li> <li>• Ve filtru je příliš mnoho kávy.</li> <li>• Je ucpaný filtr.</li> <li>• Kávu jste příliš upěchovali.</li> </ul> |
| <b>Káva protéká příliš rychle.</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Káva je namletá příliš nahrubo.</li> <li>• Ve filtru není dostatečné množství kávy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Káva je filtrována po kapkách.</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je prázdný zásobník na vodu nebo už je v něm málo vody.</li> <li>• Káva je namletá příliš najemno.</li> <li>• Espresso je ucpané usazenými minerály.</li> <li>• Ve filtru je příliš mnoho kávy.</li> <li>• Kávu jste příliš upěchovali.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <b>Káva vytéká přes okraj držáku filtru.</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Držák filtru není správně nasazený na spařovací hlavici.</li> <li>• Okolo filtru je rozsypaná káva.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Káva je slabá nebo vodová.</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Káva není umletá dostatečně najemno, použijte mletou kávu určenou pro přípravu espresso.</li> <li>• Ve filtru je málo kávy.</li> <li>• Ve filtru je nesprávné množství kávy.</li> <li>• Káva je nedostatečně upěchovaná.</li> </ul>                                                                                                                                                                |
| <b>Káva je studená.</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Espresso není dostatečně zahřáté.</li> <li>• Nepředehřáli jste šálky.</li> <li>• Nebylo dostatečně teplé mléko (při přípravě cappuccina nebo latté).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Netvoří se pěna.</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Káva je namletá příliš nahrubo.</li> <li>• Ve filtru je málo kávy.</li> <li>• Ve filtru je nesprávné množství kávy.</li> <li>• Káva není dostatečně upěchovaná.</li> <li>• Káva není čerstvá.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |
| <b>Netvoří se pára.</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nezapnuli jste espresso.</li> <li>• Je prázdný zásobník na vodu.</li> <li>• Otočný ovladač funkcí není v poloze .</li> <li>• Je ucpaná parní tryska.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <b>Na hladině mléka se netvoří pěna.</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nedostatek páry.</li> <li>• Nepoužili jste čerstvé a studené mléko.</li> <li>• Nesprávná technika (viz kapitola Jak napěnit mléko pro přípravu cappuccina nebo latté).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |

## JAKOU KÁVY 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.



### 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.



### **KLASICKÁ KÁVA LATTÉ**

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



### **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.



### **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.

## 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 směrnic EU, které se na něj vztahují.

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

**Catler®**

**400 SERIES**

CLASS GRADE TOOLS

# ESPRESSO MACHINE

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania designu a ďalších vlastností sa môže vámi zakúpený výrobek mírně lišit od výrobku uvedeného na obrázcích v tomto návodu.

Z dôvodu neustáleho zdokonaľovania dizajnu a ďalších vlastností sa môže vámi kúpený výrobok mierne líšiť od výrobku uvedeného na obrázkoch v tomto návode.

A kivitel és más jellemzők állandó fejlesztése miatt a megvásárolt termék enyhén eltérhet az ezen útmutatóban a képeken mutatott terméktől.



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