



800 SERIES

PREMIUM GRADE TOOLS

Návod k obsluze
ESPRESSO

Návod na obsluhu
ESPRESSO

Használati útmutató
KÁVÉFŐZŐ

ESPRESSO MACHINE



ES 8012

ESPRESSO

4	Gratulujeme
6	Vaše bezpečnost na prvním místě
8	Speciální funkce vašeho espressa ES 8012
13	Seznamte se s vaším espressem ES 8012
16	Před prvním použitím
17	Sestavení vašeho Espresso ES 8012
19	Použití vašeho Espresso ES 8012
29	Programování vašeho Espresso ES 8012
31	Našlehání mléka na cappuccino nebo latté
33	Tipy na přípravu kávy
34	Péče a údržba
42	Odstraňování problémů
47	Jakou kávu byste měli vyzkoušet
R1	Recepty



Gratulujeme

vám k zakoupení vašeho nového espressa ES 8012.

Čerstvě namletá káva je jedním ze čtyř nejdůležitějších faktorů ovlivňující výslednou chuť a vzhled kávového nápoje. Čerstvě namletou kávu můžeme též označit jako jeden ze „čtyř základních pilířů“ přípravy kávy. Těmi ostatními jsou mlýnek, espresso přístroj a barista.

Správně upražená a balená kávová zrna vytvoří chutnější a aromatictější espresso než balená mletá káva.

Balená mletá káva rychleji ztrácí na své kvalitě a při delším skladování již otevřeného balení z ní můžete připravit slabou a nekvalitní kávu se světlou nevzhlednou pěnou.

Z těchto důvodů jsme vyvinuli Catler espresso ES 8012, které je vybaveno integrovaným mlýnkem s dávkováním namleté kávy. Namletá káva je dávkována pouze v požadovaném množství, čímž je zaručeno, že namletá káva bude vždy čerstvá a espresso bohatší a chutnější.



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 PRO POUŽÍVÁNÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 8012

- 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.
- 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.
- Nespouštějte mlýnek na kávu, jestliže není víko správně upevněno. Během procesu mletí dbejte zvýšené pozornosti a udržujte prsty, ruce, vlasy, oblečení nebo jiné předměty v dostatečné vzdálenosti od mlýnku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽÍVÁNÍ VŠECH ELEKTRICKÝCH ZAŘÍZENÍ

- Před použitím rozviňte napájecí kabel.
- Proudový chránič s kapacitou nepřekračující 30 mA reziduálního proudu je vhodné nainstalovat do elektrického obvodu, ke kterému je přístroj připojen. Kontaktujte svého elektrikáře.
- Napájecí kabel, zástrčku ani samotný přístroj 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.
- Nepoužívejte tento přístroj k jinému účelu, než ke kterému je určen. Nepoužívejte ho v pohybujícím se vozidle ani na lodi. Nepoužívejte ho venku.
- Doporučujeme přístroj pravidelně kontrolovat. Nepoužívejte přístroj, je-li napájecí kabel, jeho zástrčka nebo samotný přístroj jakkoli poškozený. Pokud by došlo k poškození, okamžitě přístroj 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, smí být prováděna pouze autorizovaným servisním střediskem.
- V zájmu zvýšení bezpečnosti při použití elektrických zařízení doporučujeme instalaci proudového chrániče (ochranný vypínač).

VAROVÁNÍ:
PŘED POUŽITÍM ROZVIŇTE NAPÁJECÍ
KABEL.

SPECIÁLNÍ FUNKCE VAŠEHO ESPRESSA ES 8012

MLÝNEK NA KÁVU

Integrovaný mlýnek na kávu umožňuje kdykoliv připravit espresso z čerstvě namletých kávových zrn a je tedy klíčem k dosažení lahodného espressa.

Základní funkce mlýnku je doplněna dalšími speciálními funkcemi, které vedou k úspěšné přípravě kvalitního espressa.

NASTAVENÍ HRUBOSTI MLETÍ

Otočný ovladač GRIND SIZE (hrubost mletí) slouží k nastavení hrubosti mletí kávových zrn od jemného mletí až po hrubé mletí tak, aby bylo dosaženo optimální extrakce kávy.

Otočný ovladač GRIND SIZE (hrubost mletí) nastavuje zoubky mlýnku buď blíže k sobě pro dosažení jemného mletí, nebo dále od sebe pro dosažení hrubšího mletí.

Více naleznete na straně 24.

PŘEDVOLBA DÁVKOVÁNÍ MNOŽSTVÍ NAMLETÉ KÁVY – PRO JEDEN NEBO DVA ŠÁLKY

Funkce předvolby automaticky dávkuje požadované množství namleté kávy pro jeden nebo dva šálky. Přesně odměří množství namleté kávy dle hrubosti namletí.

Dávkování namleté kávy pro jeden nebo dva šálky si můžete snadno snížit nebo zvýšit podle osobní potřeby.

Více naleznete na straně 24.



MLETÍ PŘÍMO DO FILTRU (SÍTKA) NA KÁVU

Catler Espresso ES 8012 je vybaveno speciálním ramenem, které je umístěno přímo pod mlynkem a umožňuje upevnění držáku filtru pod mlynkem. Díky této funkci můžete pokračovat s dalšími přípravami, zatímco se filtr (sítko) na kávu rovnoměrně plní čerstvě namletou kávou.



Držák filtru připevněný k ramenu

Zabudovaný mikropsínače umožňuje spuštění a ukončení mletí kávy zcela jednoduše přitlačením na držák filtru.

Umístíte držák s filtrem (sítkem) do ramena a zlehka přitlačíte držák směrem k přístroji, čímž aktivujete funkci mletí. Opakovaným přitlačením na držák funkci mletí deaktivujete.



Tamper (pěchovátko) připevněné k přístroji

TAMPER (PĚCHOVÁTKO)

Přístroj je vybaven tamperem (pěchovátkem), kterým rovnoměrně upěchujete čerstvě namletou kávu ve filtru. Tamper je vhodně umístěn v levé části přístroje a je možné ho použít, když je připevněný k přístroji, nebo ho lze z přístroje sejmut a použít samostatně.



Pěchovátko sejmuté z přístroje a používané samostatně

ELEKTRONICKÉ ŘÍZENÍ TEPLOTY

Systém elektronického řízení teploty udržuje konstantní teplotu vody optimální pro extrakci kávy. Tím je vždy zajištěna nejlepší možná extrakce při přípravě každého šálku espressa.

FUNKCE „DRY PUCK“

Funkce „Dry Puck“ používá elektronický ventil pro odběr přebytečné vody z kávy napěchované ve filtru. Tento proces se odehrává ihned po ukončení extrakce kávy, když je držák filtru usazen ve spařovací hlavě. Výsledkem je suchá kávová sedlina, který snadno a pohodlně odstraníte z filtru.

FUNKCE PROGRAMOVÁNÍ

Tento přístroj nabízí jedinečný výběr mezi manuálním ovládáním a inteligentní funkcí programování s předvolbou dávkování vody, které vyhovuje právě vám.

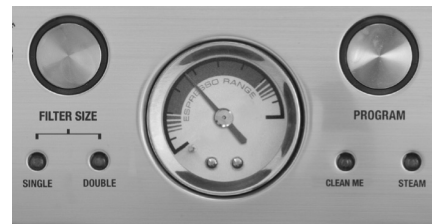


UKAZATEL TLAKU

Ukazatel tlaku v držáku filtru můžete využít jako pomůcku při přípravě kvalitního espressa. Ukazatel zobrazuje tlak, kterým je voda hnána skrz mletou kávu, která je napěchována v držáku filtru.

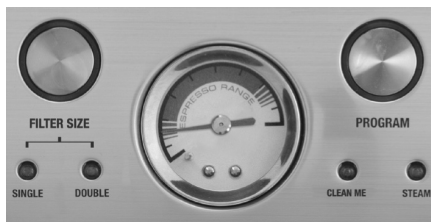
ZÓNA IDEÁLNÍ ESPRESSO

Jestliže se během extrakce ručička nachází v zóně „Espresso Range“, znamená to, že je káva extrahována při ideálním tlaku. Výsledné espresso by mělo mít bohatou vrstvu krémové pěny barvy lískového oříšku. Pro více informací dále v návodu.



ZÓNA NÍZKÉHO TLAKU

Jestliže se během extrakce ručička nachází v zóně nízkého tlaku, znamená to, že je káva extrahována při nízkém tlaku. Výsledkem bude slabé, nevýrazné espresso. Tento jev se může vyskytnout v případě, že protéká voda skrz mletou kávu příliš rychle. Zároveň nebude extrahována optimální chuť, káva bude vodnatá a na jejím povrchu bude malé množství pěny. Další možné příčiny mohou být následující: káva je namletá příliš hrubo a/nebo v držáku filtru se nachází malé množství kávy a/ nebo káva je nedostatečně upěchována.



ZÓNA VYSOKÉHO TLAKU

Jestliže se během extrakce ručička nachází v zóně vysokého tlaku, znamená to, že je káva extrahována při příliš vysokém tlaku. Výsledkem bude velmi silné espresso. Tento jev se může vyskytnout v případě, že voda protéká skrz mletou kávu velmi pomalu. Káva bude velmi tmavá a hořká se skvrnitou a nerovnoměrnou pěnou. Další možné příčiny mohou být následující: káva je namletá příliš jemně a/nebo v držáku se nachází příliš velké množství kávy a/nebo káva je příliš upěchována.



PARNÍ TRYSKA

Otočná parní tryska s nerezovým nástavcem je ideální pro našlehání mléka. Pro pohodlné používání je tryska vybavena otočným kloubem o 360°.



FILTRY SE ZDOKONALENÝM DVOJITÝM DNEM – „MINUTA UČENÍ“

Tyto filtry byly speciálně navrženy tak, aby zpomalovaly průtok vody během procesu extrakce. Vaše espresso je pak extrahováno při optimálním tlaku a bude se vyznačovat bohatou krémovou pěnou na povrchu. Tyto filtry jsou vhodné pro balenou mletou kávu i pro čerstvě namletou kávu (nastavení mlýnku espresso ES 8012 do režimu DUAL WALL).



FILTRY S JEDNODUCHÝM DNEM – „CELOŽIVOTNÍ EXPERIMENT“

Filtry s jednoduchým dnem jsou navrženy pouze pro použití s čerstvě mletou kávou. Tyto filtry neposkytují dodatečné zpomalování průtoku vody a z tohoto důvodu je nutné nejdříve experimentovat s hrubostí mletí, množstvím namleté kávy, stejně jako silou přechování, aby bylo dosaženo optimálního výsledku.

Jakmile zvládnete použití těchto filtrů, nabízí se vám možnost „celoživotního experimentu“ s hrubostí mletí, množstvím namleté kávy a silou přechování pro přípravu nejrůznějších druhů espresso.



SYSTÉM ÚSPORY ENERGIE

Přístroj se automaticky přepne do režimu úspory elektrické energie, jestliže ho nepoužíváte déle jak 30 minut. Přístroj se automaticky vypne, jestliže ho nepoužíváte déle jak 2 hodiny. V režimu úspory el. energie spotřebovává espresso o 50 % energie méně, než když se nachází v pohotovostním režimu.

V režimu úspory elektrické energie se bude povolna rozsvěcovat a zhasínat pouze tlačítko POWER. Ostatní tlačítka a kontrolky na ovládacím panelu budou zhasnuté.

Pro opětovnou aktivaci přístroje z režimu úspory elektrické energie stačí stisknout libovolné tlačítko, vyjma tlačítka POWER. Tlačítko POWER se podsvítí a bude blikat, zatímco se přístroj bude zahřívat na provozní teplotu. Jakmile bude dosažena správná teplota, všechna tlačítka se podsvítí.

Chcete-li vypnout přístroj, zatímco se nachází v režimu úspory el. energie, jednoduše stiskněte tlačítko POWER.

SEZNAMTE SE S VAŠÍM ESPRESSEM ES 8012

Tlačítko pro výběr typu filtru (sítka)

vyberte mezi filtrem SINGLE (pro jednu dávku espressa) nebo DOUBLE (pro dvě dávky espressa)

Světelné kontrolky signalizující volbu SINGLE nebo DOUBLE filtru

rozsvítí se, aby signalizovaly vámi zvolený typ filtru

Nastavení hrubosti mletí

vyberte hrubost mletí kávových zrn od jemného mletí pro filtry s jednoduchým dnem po hrubé mletí pro filtry s dvojitým dnem

Tlačítko POWER (zapnutí/vypnutí)

po zapnutí přístroje se tlačítko podsvítí

Regulace množství mleté kávy

reguluje množství čerstvě mleté kávy, která je dávkována do filtru

Zabudovaný/odnímatelný tamper (pěchováno)

pro profesionální výsledky pěchování mleté kávy do filtru

Rameno na mletí kávy

vložte a přitlačte držák s filtrem do ramena pro přímé dávkování mleté kávy do filtru a mletí kávy dle vlastní potřeby

Plocha určená k nahřívání šáleků

Světelná kontrolka funkce páry

se rozsvítí po zvolení funkce páry

Světelná kontrolka čištění

se rozsvítí, jakmile je třeba přístroj vyčistit

Držák filtru

pro snadné uchycení držáku

Prostor pro šálek i sklenku na kávu

Vyjímatelná odkapávací miska s oddělovačem suché mleté kávy

Indikátor plnosti odkapávací misky



**Vyjímatelný zásobník na vodu
o objemu 2 litry**
lze plnit z vrchu

**Zásobník na kávová zrna
s kapacitou 200 g**
unikátní konstrukce umožňuje
vyjmutí zásobníku naplněného
káвовými zrny

**Mlýnek na zrnkovou kávu
s kovovými mlecími kameny**
a nastavitelnou hrubostí mletí

**Indikátor tlaku uvnitř držáku filtru
(sítka)**
slouží jako pomůcka při přípravě
kvalitního espresso

Tlačítko Program
pro nastavení espresso přístroje dle
osobní potřeby

Otočný ovladač
pro aktivaci parní trysky

Programovatelná tlačítka
pro dávkování vody na 1 nebo 2 šálky

Profesionální držák filtru
z kvalitní chromované mosazi
se zdokonalenými výstupy pro
extrahovanou kávu

**Otočná parní tryska s nástavcem
z nerezové oceli**
se jednoduše nastaví do požadované
polohy pro snadnější napěnění
a našlehání mléka

VLASTNOSTI

Speciálně navržené příslušenství:

Nerezová nádoba pro našlehání
mléka

Odměrka / pýchovátko na kávu

Rychlý průvodce používáním
espressa

Průvodce extrakcí kávy

Objasňuje důležitost správného tlaku
při extrakci kávy a následné dosažení
lepších a trvalejších výsledků

Filtry s jednoduchým dnem

Pro celoživotní experimentování

Zdokonalený systém dvojitého dna

Stačí jen chvilka učení a budete umět
připravit lahodné espresso s bohatou
krémovou pěnou

Čistící příslušenství

Čistící pomůcky / kartáček

Imbusový klíč

Průvodce čištěním



Další příslušenství
(není vyrobeno)

Úložný box

pro síťový kabel umístěný pod
zásobníkem na vodu

Úložný box

pro uložení příslušenství umístěný
za odkapávací miskou

Vodní filtr

umístěný v zásobníku na vodu

PŘÍDAVNÉ FUNKCE

15barové čerpadlo

navrženo a vyrobeno v Itálii

Přesné řízení teploty

Digitální technologie zabezpečuje přesné řízení teploty pro přípravu kávy plné chuti a aroma

Funkce předspaření

pro optimální extrakci

Funkce automatického vypuštění vody z topného systému

po použití funkce páry

Funkce „Dry Puck“ (suchá káva)

odebírání přebytečné vody z filtru po ukončení extrakce kávy

Plochá spařovací hlava

pro rovnoměrné dávkování vody skrz kávu



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Espresso je po vybalení téměř sestaveno. Odkapávací miska, zásobník na vodu a úložný box se nacházejí na svém místě.

Odkapávací miska se nachází ve spodní části přístroje před úložným prostorem.

Zásobník na vodu se nachází v zadní části přístroje. Vodní filtr se nachází v zásobníku na vodu.

Před vymytím zásobníku na vodu filtr vyjměte.

Úložný box se nachází ve spodní části u zadní stěny přístroje za odkapávací miskou. Odkapávací miska, zásobník na vodu a úložný box lze snadno vyjmout podle potřeby.

Když přístroj poprvé rozbalíte, zásobník na kávová zrna naleznete nad odkapávací miskou.

Předtím než zlikvidujete obalové materiály, se ujistěte, že jste z nich vyjmuli veškeré příslušenství.

Zásobník na vodu vyjměte a omyjte v teplé vodě s přídavkem kuchyňského saponátu. Důkladně opláchněte v čisté vodě a řádně vytřete do sucha

Vnější plášť přístroje, zásobník na kávová zrna, odkapávací misku otřete mírně navlhčenou utěrkou a osušte.

Přístroj, síťový kabel ani zástrčku neponořujte do vody ani jiné tekutiny.



POZNÁMKA:

Nemyjte žádnou část přístroje ani příslušenství v myčce na nádobí.

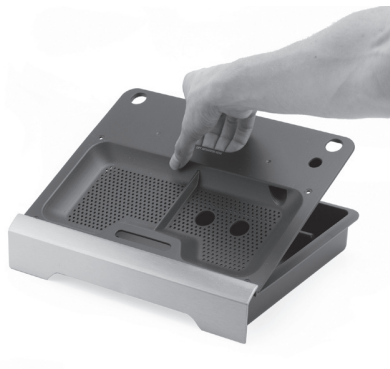
SESTAVENÍ VAŠEHO ESPRESSA ES 8012

KROK 1



Do spodní části přístroje vložte úložný box a zasuňte ho až k zadní stěně přístroje. V úložném boxu můžete uchovávat čistící pomůcky, čistící kartáček, imbusový klíč, nerezové filtry, odměrku/ pýchovátka na kávu, rychlého průvodce používáním vašeho espresso a průvodce čištěním, když je právě nepoužíváte.

KROK 2



Do odkapávací misky vložte indikátor plnosti a na odkapávací misku umístěte mřížku. Odkapávací misku vložte do spodní části přístroje před úložný box.

KROK 3



Před umístěním zásobníku na vodu vyjměte filtr z plastového obalu a ponořte do vody na 5 minut.

Opláchněte filtr pod studenou tekoucí vodou asi 5 sekund.

Nerezové sítko v plastovém filtru omyjte čistou vodou a složte.

Nastavte datum na dva měsíce dopředu.

Vložte filtr do prázdného zásobníku na vodu a přitlačte jej, aby se ukotvil na svém místě.

POZNÁMKA:

Více informací naleznete v kapitole „Péče a údržba“ na straně 35.

KROK 4



Vložte zásobník na kávová zrna na své místo a otočte zámkem o 90° ve směru hodinových ručiček.

POZNÁMKA:

Před každým použitím doporučujeme nechat krátce protéct vodu spařovací hlavou přístroje bez nasazeného držáku filtru, aby se zahřály vnitřní komponenty. Více na straně 20.

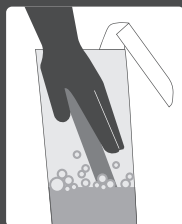
Použití

MINUTA UČENÍ

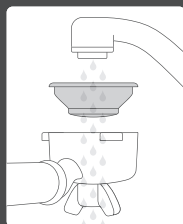
Catler espresso ES 8012 je dodáváno s dvěma sadami nerezových filtrů s jednoduchým dnem a dvojitým dnem. Filtry s dvojitým dnem jsou navrženy tak, aby zpomalily průtok vody během extrakce. Káva je pak extrahována za správného tlaku a výsledkem je nápoj s bohatou krémovou pěnou. Filtry s dvojitým dnem jsou vhodné jak pro použití s balenou mletou kávou, tak i pro čerstvě namletou kávu. To vám umožní rychle a snadno připravit to nejlepší espresso během chvilky.

1

Před prvním použitím



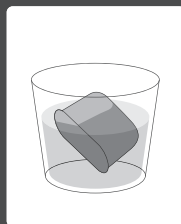
Umyjte zásobník na vodu.



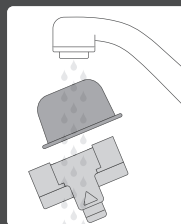
Umyjte držák a nerezové filtry (sítko) na kávu

2

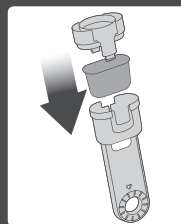
Vložení vodního filtru



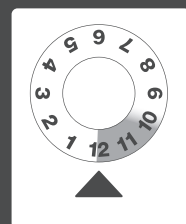
Vložte filtr na 5 minut do vody.



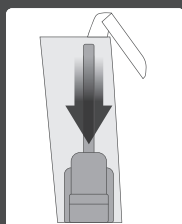
Opláchněte filtr a sítko.



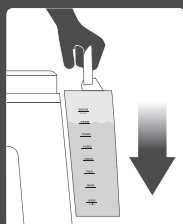
Složte.



Nastavte datum o dva měsíce dopředu.



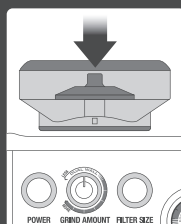
Vložte vodní filtr do zásobníku na vodu.



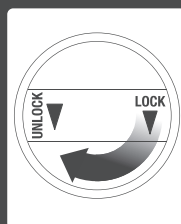
Naplňte zásobník čistou vodou a vložte jej na své místo.

3

Vložení zásobníku na kávová zrna



Vložte zásobník na kávová zrna.



Zajistěte zámek.

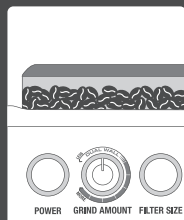


Naplňte zásobník kávovými zrnky.

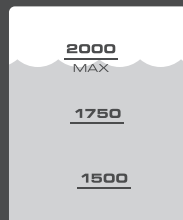
2. Vložení vodního filtru (pokračování)

4

Před každým použitím zkontrolujte



Jsou kávová zrna v zásobníku?



Je voda v zásobníku na vodu?



Zapněte přístroj.



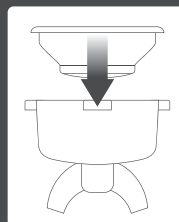
Nechte 45 sekund zahřát.

5

Příprava espresso



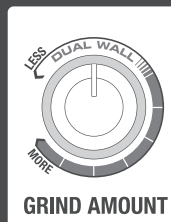
Vyberte správnou velikost filtru (sítku).



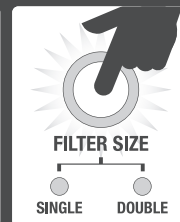
Vložte filtr do držáku.



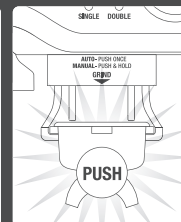
Nastavte hrubost mletí na „DUAL WALL“.



Nastavte dávkování mleté kávy na „DUAL WALL“.



Zvolte velikost filtru tlačítkem na ovládacím panelu.



Mletí: Automatické zapnutí/vypnutí přitlačením na rameno.

5. Příprava espressa (pokračování)

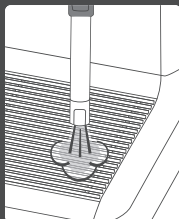


6

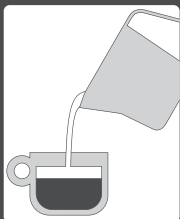
Napěnění mléka



6. Napěnění mléka (pokračování)



Parní trysku natočte nad odkapávací misku a nechte ji pročištit párou.

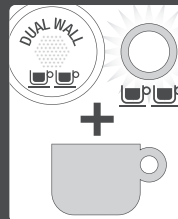


Nalévejte opatrně.



Vaše káva je hotová!

Odstraňování problémů



Espresso je příliš slabé?

Jestliže je vaše espresso příliš slabé, zkuste použít filtr pro dva šálky s dvojitou dávkou mleté kávy a extrahujte kávu do 1 šálku.



Káva není dostatečně teplá?

Nechte šálky a držák přehřát nebo zahřívejte mléko déle.



Řiďte se průvodcem čištěním.

Pro získání podrobnějších informací si prostudujte průvodce čištěním a průvodce extrakcí kávy.

CELOŽIVOTNÍ EXPERIMENT

Catler Espresso ES 8012 je dodáváno s filtry pro jeden nebo dva šálky s jednoduchým dnem. Tyto filtry neposkytují dodatečné zpomalování průtoku vody a z tohoto důvodu je nutné vyzkoumat hrubost mletí i množství kávových zrn k mletí, stejně jako sílu přechování, abyste získali požadované výsledky. Filtry s jednoduchým dnem jsou vhodné pouze pro čerstvě namletou kávu, a jakmile zvládnete použití těchto filtrů, získáte díky nim i možnost „celoživotního experimentu“, co do hrubosti mletí, množství kávových zrn anebo síly přechování při vytváří nejrůznějších druhů espressa.

Kvalitní kávový nápoj je založen na rovnováze základních prvků chuti jako je aroma, kyselost, hořkost, dynamičnost a výraz. Díky filtrům s jednoduchým dnem budete moci objevovat svět espressa daleko snadněji, jelikož můžete sami nastavit hrubost mletí, množství kávových zrn a napěchování kávy, abyste připravili kávu nejrůznějších chutí.

	MLETÍ	+ MNOŽSTVÍ KÁVY	+ PĚCHOVÁNÍ	= PRŮTOK
PŘÍLIŠ VYLOUHOVANÁ KÁVA HOŘKÁ + TRPKÁ	PŘÍLIŠ JEMNÉ	PŘÍLIŠ MNOHO	PŘÍLIŠ SILNÉ	PŘES 30 SEK
VYVÁŽENÁ	STŘEDNÍ	8 g NA ŠÁLEK	5 - 10 kg	15 - 30 SEK
MÁLO VYLOUHOVANÁ KÁVA SLABÁ + VODOVÁ	PŘÍLIŠ HRUBÉ	PŘÍLIŠ MÁLO	PŘÍLIŠ SLABÉ	POD 15 SEK

KROK 1 – NAPLNĚNÍ ZÁSObNÍKU NA VODU



- Ujistěte se, že je vodní filtr bezpečně usazen uvnitř zásobníku na vodu. Více informací naleznete v kapitole „Péče a údržba“ na straně 35.
- Naplňte zásobník na vodu studenou vodou z kohoutku až po rysku maxima umístěnou na straně zásobníku a zasuňte zásobník opatrně zpět na své místo dozadu do přístroje.
- Zapojte přívodní kabel do el. zásuvky 230 V a zapněte přístroj.
- Stiskněte tlačítko POWER k zapnutí přístroje. Tlačítko POWER bude blikat, což indikuje, že se přístroj zahřívá. Jakmile je dosažena správná teplota, všechna tlačítka na ovládacím panelu se posvítí.

KROK 2 – PŘEDEHŘÁTÍ ŠÁLKŮ A PŘÍPRAVA SPAŘOVACÍ HLAVY

Předehřátí šálek napomáhá udržet optimální teplotu kávy, která je pak extrahována do šáleků.

- Jakmile přístroj zapnete, začne se nahřívat i plocha určená k nahřívání šáleků.
- Spařovací hlavou nechte krátce protéct horkou vodu bez nasazeného držáku filtru přidržetím tlačítka pro jeden šálek kávy. Šálky umístěte na plochu určenou k nahřívání.

POZNÁMKA:

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

KROK 3 – PŘÍPRAVA FILTRŮ S JEDNODUCHÝM DNEM

- Do držáku umístěte filtr s jednoduchým dnem pro jeden nebo dva šálky (menší filtr použijte pro 1 šálek a větší filtr použijte pro 2 šálky). Při použití hrnku používejte vždy filtr pro 2 šálky a nechte extrahovat pouze 60 ml. Jestliže si přejete velkou kávu, nejdříve naplňte hrnek požadovaným množstvím horké vody a teprve potom doplňte čerstvě extrahovanou kávou.
- Nechte předehřát i držák filtru tím, že ho umístíte do spařovací hlavy. Nechte držákem filtru protéct horkou vodu tak, že použijete funkci manuálního dávkování vody. Před použitím řádně vysušte.



- Vložte držák do ramene.
- Naplňte zásobník na kávová zrna čerstvými kávovými zrny.
- Stiskněte tlačítko FILTER SIZE a vyberte požadované množství kávy. SINGLE pro jeden šálek kávy nebo DOUBLE pro dva šálky kávy.
- Pro automatické dávkování mleté kávy, ať už jste zvolili dávkování pro jeden nebo dva šálky, přitlačte krátce držák směrem k přístroji. Poté se aktivuje proces mletí a filtr se bude plnit čerstvě mletou kávou. Proces mletí bude automaticky zastaven po naplnění filtru přednastaveným množstvím mleté kávy.
- Pro manuální dávkování mleté kávy – Přitlačte držák směrem k přístroji a uvolněte, až se naplní filtr požadovanou množstvím mleté kávy.

POZNÁMKA:

Chcete-li zastavit mletí kávy během procesu automatického dávkování, přitlačte krátce držák směrem k přístroji nebo stiskněte tlačítko FILTER SIZE. Chcete-li zastavit mletí kávy během manuálního dávkování, vysuňte držák z ramene. Tím se uvolní mikrosplínač a zastaví se proces mletí.

KROK 4 – NASTAVENÍ SPRÁVNÉ HRUBOSTI MLETÍ



Správné nastavení hrubosti mletí je velmi důležitým faktorem, který ovlivňuje kvalitu kávového nápoje.

Otočným knoflíkem lze regulovat hrubost mletí. Otáčením knoflíku vlevo směrem k označení FINE nastavujete jemnější stupeň mletí, otáčením knoflíku vpravo směrem k označení COARSE nastavujete hrubší stupeň mletí.

Káva by měla být namleta nejmenno, ale neměla by být příliš jemná jako prášek. Hrubost mletí kávy ovlivňuje rychlost průtoku vody skrz kávu napěchovanou ve filtru.

Pokud je káva namleta příliš na jemno (vypadá jako prášek a při promnutí mezi prsty připomíná hladkou mouku), voda napěchovanou kávu bude protékat velmi pomalu nebo jen po kapkách nebo neproteče vůbec, i když bude voda pod tlakem. Výsledný nápoj bude velmi hořký, tmavě hnědé barvy s nevzhlednou pěnou na povrchu.



Naopak když se káva namele příliš na hrubo, bude voda kávou protékat velmi rychle. Výsledkem bude slabá káva bez chuti a bez husté pěny na povrchu.

KROK 5 – NASTAVENÍ DÁVKOVÁNÍ MLETÉ KÁVY



Pokud nastavíte jemnější mletí pro filtry s jednoduchým dnem, doporučujeme zvýšit dávkování kávy, aby se filtr dostatečně naplnil. Dávkování kávy zvyšujete otáčením ovladače GRIND AMOUNT směrem doprava. Ovladač nastavte až za označení DUAL WALL.

POZNÁMKA:

Možná budete muset ještě několikrát nepatrně upravit dávkování kávy, než dosáhnete požadovaného výsledku.

KROK 6 – PĚCHOVÁNÍ MLETÉ KÁVY

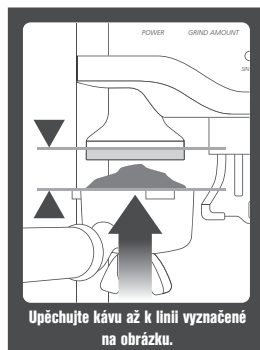


Pěchování lze provádět dvěma pohodlnými způsoby:

1. Pěchování s tamperem (pěchovátkem) připevněným v přístroji.

Tamper (pěchovátko) je připevněn k přístroji magnetem a umožňuje pohodlné pěchování.

- Jakmile je káva namleta, vyjměte držák s filtrem z ramene a sklepteje kávu poklepáním strany držáku o ruku.
- Umístěte držák filtru s namletou kávou pod tamper (pěchovátko) a přizvedněte jej nahoru směrem k tamperu.
- Tlačte držákem filtru nahoru za použití rovnoměrné síly k upěchování kávy ve filtru.



- Držák odeberte a odstraňte přebytečnou kávu z okraje držáku, aby bylo zajištěno jeho správné přilnutí ke spařovací hlavě.

2. Pěchování v ruce

Tamper (pěchovátko) je odnímatelné a můžete tak pohodlně pěchovat kávu rukou.

- Sejměte tamper (pěchovátko) z přístroje.
- Jakmile je káva namleta, vyjměte držák s filtrem z ramene a sklepteje kávu poklepáním strany držáku o ruku.
- Použijte jednu ruku k uchopení tamperu (pěchovátko) a druhou rukou uchopte rukojeť držáku.
- Pěchovátkem zarovnejte a rovnoměrně stlačte kávu ve filtru.
- Tamper (pěchovátko) odložte stranou a z okraje držáku odstraňte přebytečnou kávu, aby bylo zajištěno jeho správné přilnutí ke spařovací hlavě.

Další tipy na přípravu kávy naleznete na straně 33.



KROK 7 – VLOŽENÍ DRŽÁKU FILTRU DO SPAŘOVACÍ HLAVY



Držák filtru umístíte pod spařovací hlavu tak, aby jeho rukojeť byla zarovnána s grafickou značkou INSERT.



Držák filtru zasuněte směrem nahoru do spařovací hlavy a následně rukojeť otáčejte doprava, dokud neucítíte odpor. Rukojeť by měla být zhruba v 90° úhlu vůči přístroji.

KROK 8 – EXTRAKCE KÁVY

- Ujistěte se, že všechna ovládací tlačítka svítí, což indikuje, že je přístroj zahřátý na teplotu optimální pro extrakci kávy a je tedy připraven k použití.
- Zkontrolujte, zda je odkapávací miska s mřížkou na svém místě.
- Pod držák filtru postavte jeden nebo dva nahřáté šálky.

POZNÁMKA:

FUNKCE PŘEDSPAŘENÍ: Ať už jste se rozhodli extrahovat kávu do jednoho nebo dvou šálek, čerpadlo se krátce zapne, pak následuje krátká pauza, po které se čerpadlo znovu zapne, aby mohla být voda protlačena kávou napěchovanou ve filtru. Káva se nejprve navlhčí malým množstvím vody, aby se zvětšil její objem a zvýšil se tlak potřebný k extrakci všech aromatických a chuťových složek mleté kávy.

PŘEDNASTAVENÉ DÁVKOVÁNÍ VODY – JEDEN ŠÁLEK



Stiskněte jednou tlačítko  pro přípravu jednoho šálku espressa. Za několik sekund začne do šálku vytékat aromatická káva. Jedna dávka činí cca 30 ml. Během extrakce uslyšíte zvuk čerpadla. Proces extrakce se automaticky ukončí po dosažení přednastavené dávky vody.

POZNÁMKA:

Množství espressa, které bude extrahováno do jednoho šálku, se může lišit v závislosti na hrubosti namleté kávy a jejím množství.

POZNÁMKA:

Použijete-li filtr na jeden šálek, extrahujte přibližně 30 ml kávy, aby bylo dosaženo optimální chuti. Použijete-li filtr na dva šálky, extrahujte přibližně 60 ml kávy, aby bylo dosaženo optimální chuti.

PŘEDNASTAVENÉ DÁVKOVÁNÍ VODY – DVA ŠÁLKY

Stiskněte jednou tlačítko  pro přípravu dvou šálků espressa. Za několik sekund začne do šálků vytékat aromatická káva. Během extrakce uslyšíte zvuk čerpadla. Proces extrakce se automaticky ukončí po dosažení přednastavené dávky vody.

POZNÁMKA:

Stisknutím tlačítka  nebo tlačítka  během extrakce okamžitě ukončíte proces.

UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ DÁVKOVÁNÍ VODY NA JEDEN ŠÁLEK

1. Postupujte jako při přípravě kávy, kroky 2–6 z kapitoly „Použití vašeho espressa“ na straně 20–23.
2. Pod spařovací hlavu umístěte šálek.
3. Pro zahájení uživatelského nastavení stiskněte tlačítko PROGRAM. Ozve se pípnutí a tlačítko PROGRAM se rozbliká. To znamená, že byl přístroj uveden do režimu uživatelského nastavení.
4. Stiskněte jednou tlačítko  pro nastavení dávkování vody na jeden šálek. Přístroj zahájí extrakci kávy a tlačítko bude blikat.
5. Jakmile je v šálku požadované množství kávy, stiskněte jednou tlačítko . Tím ukončíte extrakci kávy a ozve se dvakrát pípnutí, což znamená, že si přístroj uložil do paměti vaše nastavení.

UŽIVATELKÉ NASTAVENÍ DÁVKOVÁNÍ VODY NA DVA ŠÁLKY

1. Postupujte jako při přípravě kávy kroky 2–6 z kapitoly „Použití vašeho espresso“ na straně 20–23.
2. Pod spařovací hlavu umístíte dva šálky.
3. Pro zahájení uživatelského nastavení stisknete tlačítko PROGRAM. Ozve se pípnutí a tlačítko PROGRAM se rozblíká. To znamená, že byl přístroj uveden do režimu uživatelského nastavení.
4. Stisknete jednou tlačítko   pro nastavení dávkování vody na dva šálky. Přístroj zahájí extrakci kávy a tlačítko bude blikat.
5. Jakmile je v šálku požadované množství kávy, stisknete jednou tlačítko   . Tím ukončíte extrakci kávy a ozve se dvakrát pípnutí, což znamená, že si přístroj uložil do paměti vaše nastavení.

PŘEDNASTAVENÉ DÁVKOVÁNÍ VODY

K vynulování vlastního nastavení stisknete a podržíte tlačítko PROGRAM, dokud se neozve třikrát pípnutí. Potom uvolníte tlačítko PROGRAM. Přístroj tak indikuje, že je dávkování vody opět nastavené na výchozí hodnotu.

POZNÁMKA:

Přednastavené dávkování vody je přibližně 30 ml pro jeden šálek a přibližně 60 ml pro dva šálky.

MANUÁLNÍ DÁVKOVÁNÍ VODY



Stisknete a podržíte tlačítko pro jeden  nebo dva   šálky. Tlačítko uvolníte, jakmile je do šálku/ů extrahováno požadované množství kávy.

POZNÁMKA:

Při používání funkce manuálního dávkování vody se řiďte také kapitolou „Ukazatel tlaku“ na straně 10 a 11 pro dosažení optimální extrakce kávy.

KROK 9 – VYPRÁZDNĚNÍ FILTRU

- Otočte rukojetí držáku filtru doleva, až se uvolní, a sejměte držák ze spařovací hlavy.
- Filtr vyprázdníte 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).
- Umístíte držák s prázdným filtrem pod spařovací hlavu, stisknete a podržíte tlačítko pro jeden  pro spuštění dávkování horké vody. Opláchněte držák s filtrem pod horkou vodu, dokud nebude držák čistý.
- Vložte držák zpět do spařovací hlavy, aby se vysušil a nahřál pro přípravu další kávy.

UPOZORNĚNÍ: KOVOVÉ ČÁSTI DRŽÁKU FILTRU MOHOU BÝT HORKÉ. TYTO ČÁSTI MŮŽETE OCHLADIT VE STUDENÉ VODĚ.

NAŠLEHÁNÍ MLÉKA NA CAPPUCCINO NEBO LATTÉ



Espresso je vybaveno otočnou parní tryskou a nerezovým pěnícím nástavcem. Použijete-li pěnící nástavec, připravíte snadno velké množství pěny.

Potřebujete-li jen menší množství pěny, sundejte nástavec a k našlehání mléka použijte jen trysku. Vyzkoušejte, zda není nástavec horký, a tahem jej sundejte. Pěnící nástavec může být uschován v úložném boxu, pokud jej pravidelně nepoužíváte.

Pěnící nástavec se nasadí kterýmkoliv koncem na otočnou parní trysku a zatlačí se směrem nahoru na pryžový návlek.

- Naplníte nerezovou nádobku pro napěnění mléka maximálně z ½ čerstvým a studeným mlékem.
- Ovladač otočte do polohy označené symbolem páry . Světelná kontrolka STEAM začne blikat, čímž je indikováno, že systém Thermoblock zahřívá vodu pro výrobu páry.
- Jakmile přestane světelná kontrolka páry blikat, je přístroj připraven k výrobě páry.
- Před vložením nástavce do mléka otočte ovladač do polohy „Standby“. Tím se vyhnete možnému vystříknutí mléka z nádobky (po 6 sekundách nečinnosti přístroj automaticky ukončí funkci páry).
- Vložte nástavec do mléka, otočte ovladačem zpět na symbol páry a nechte mléko ohřát.
- Pro ukončení funkce páry otočte ovladač zpět do polohy „Standby“ a vyjměte nástavec z nádobky.



POZNÁMKA:

Při používání parní trysky uslyšíte zvuk čerpadla. Toto je zcela běžný jev, neboť je v činnosti 15barové čerpadlo.

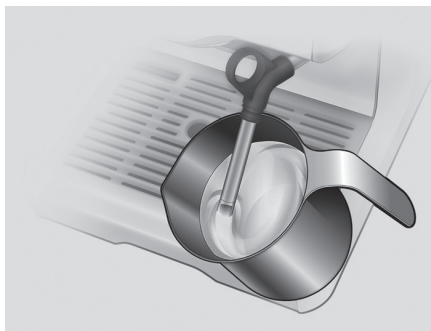
POZNÁMKA:

Po 5 minutách nepřetržitého používání funkce páry přístroj automaticky ukončí tuto funkci. Světelná kontrolka páry se rozbliká. Pokud k této situaci dojde, otočte ovladačem do polohy Standby (pohotovostní režim).

VAROVÁNÍ: MLÉKO BY NEMĚLO PŘETÉKAT PŘES HORNÍ OKRAJ PĚNÍČÍHO NÁSTAVCE, V OPAČNÉM PŘÍPADĚ NEBUDE NÁSTAVEC PLNIT SVOU FUNKCI. ABYSTE SE VYVAROVALI VYSTŘÍKNUTÍ HORKÉHO MLÉKA, NEVYNOŘUJTE KONEC PĚNÍČÍHO NÁSTAVCE NAD HLADINU MLÉKA PŘI PROCESU NAPĚŇOVÁNÍ. PŘED ODEBRÁNÍM NÁDOBKY S MLÉKEM SE UJISTĚTE, ŽE JE OVLADAČ V POLOZE STANDBY (POHOTOVOSTNÍ REŽIM).

Našlehání mléka probíhá ve dvou fázích:

V první fázi mléko napěníte a v druhé fázi zašleháte vytvořenou pěnu do mléka.



KROK 1 – NAPĚNĚNÍ MLÉKA

Vlastní pění mléka probíhá při teplotě do 40 °C. Trysku držte těsně pod hladinou mléka. Jakmile nabude mléko na objemu a je vytvořeno dostatečné množství mléčné pěny přejděte k zašlehání vytvořené pěny do mléka.

KROK 2 – ZAŠLEHÁNÍ PĚNY DO MLÉKA

Zašlehání pěny do mléka probíhá při teplotě do 65 °C. Optimální teplotu můžete určit i bez teploměru, neboť je dosažena v okamžiku, kdy je dno nádoby horké na dotek.

Trysku ponořte pod hladinu mléka a snažte se vytvořit co nejsilnější vír. Naklonění trysky v nerезové nádobce pod určitým úhlem vám pomůže docílit prudšího pohybu mléka a tím i lepšího zašlehání pěny do mléka.

Našlehané mléko by mělo mít sněhovou konzistenci a lesklý povrch. Přebytečné vzduchové bubliny odstraníte lehkým poklepáním dna nádoby o desku stolu.

Mléko nalévejte po vnitřní straně šálku nebo sklenice.

Nakonec vyčistěte trysku navlhčenou utěrkou.

POZNÁMKA:

Jestliže při rozpínání mléka uslyšíte skřípající zvuk, znamená to, že jste ponořili trysku příliš hluboko do mléka.

POZNÁMKA:

Vždy se ujistěte, že pěnící nástavec byl pevně a správně nasazen na parní trysku přes pryžový návlek. Pro lepší výsledky používejte čerstvé vychlazené mléko. Po každém použití omyjte a vyčistěte parní trysku a pěnící nástavec. Viz kapitola „Péče a údržba“ na straně 39.

POZNÁMKA:

Tento přístroj je vybaven funkcí automatického vypuštění vody z thermobloku po použití funkce páry. Tím je zajištěno, že nedojde k přepaření kávy vodou z thermobloku, která byla zahřátá na teplotu potřebnou pro generování páry, ale nevhodnou pro extrakci kávy. Po použití funkce páry je voda z thermobloku automaticky vypuštěna do odkapávací misky a termostát opět upraví teplotu vody na hodnotu optimální pro extrakci kávy. Vaše káva bude vždy extrahována při optimální teplotě, aby bylo dosaženo těch nejlepších výsledků při přípravě espressa.

TIPY NA PŘÍPRAVU KÁVY

PŘEDEHŘÁTÍ ŠÁLKU NEBO SKLENICE

Předehřátý šálek pomůže udržet optimální teplotu kávy. Šálky je možné předehřát tak, že je umístíte na horní plochu, která je určená k předehtřívání šálků, nebo šálky vypláchnete horkou vodou ze spařovací hlavy. Pro dosažení optimální chuti espressa neextrahujte kávu do studených šálků.

PŘEDEHŘÁTÍ DRŽÁKU FILTRU

Studený držák může výrazně snížit teplotu a to natolik, že by mohlo dojít ke snížení kvality připravovaného espressa. Vždy se ujistěte, že je držák předehtřátý. Držák můžete nahřát ve spařovací hlavě. Připevněte jej ke spařovací hlavě a nechte několik minut nahřát. Pro urychlení nahřátí můžete držákem nechat protéct horkou vodu ze spařovací hlavy.

POZNÁMKA:

Filtr i držák vytřete do sucha před napěchováním kávy. Vlhkost ve filtru by mohla ovlivnit proces extrakce.

BALENÁ MLETÁ KÁVA

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

SPRÁVNÉ ODMĚŘOVÁNÍ

Šálek espressa se připravuje z 8 g kávy. Zarovnaná odměrka (součástí příslušenství) je přesné množství kávy pro jeden šálek espressa a 2 zarovnané odměrky je množství pro dva šálky espressa. Je důležité používat správný filtr pro dané množství kávy.

PĚCHOVÁNÍ KÁVY

Před upěchováním kávy nejdříve klepnutím na stranu držáku rovnoměrně rozprostřete kávu. Pak kávu stlačte pomocí tamperu (pěchovátka) a pěchovátkem otočte o 90°. Pro přípravu dvou šálků espressa je důležité stlačit kávu až po druhé vložené odměrce. Pěchování po každé odměrce může zapříčinit vznik vrstev, které mohou způsobit nerovnoměrnou extrakci kávy.

POZNÁMKA:

Ujistěte se, že jste řádně očistili okraj filtru, aby těsnění ve spařovací hlavě plnilo správně svoji funkci.

PROČISTĚNÍ SPAŘOVACÍ HLAVY

Před vložením držáku filtru do spařovací hlavy nechte spařovací hlavou protéct krátce malé množství vody. Tím se zároveň stabilizuje teplota před vlastní extrakcí kávy.

SPAŘOVÁNÍ KÁVY

Nejběžnější chybou při spařování je přeextrahování kávy. Výsledkem je hořký nápoj s viditelnou světlou pěnou. Správná pěna by měla mít barvu lískového oříšku a měla by tvořit souvislou vrstvu na hladině kávy.

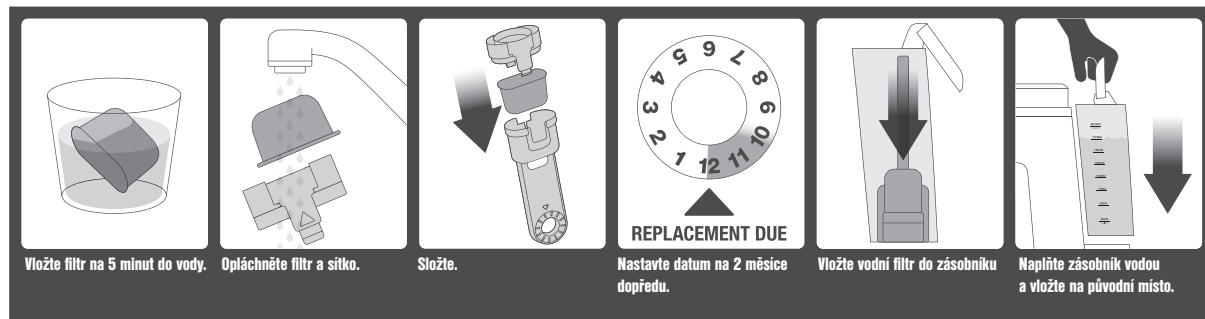
POZNÁMKA:

Chuť kávy samozřejmě záleží na vaší osobní chuti a mnoha dalších faktorech, zejména na druhu kávových zrn, na tom, jak jsou zrna namleta a jak silně je ve filtru káva stlačena. Doporučujeme vám vyzkoušet kombinace uvedených faktorů, abyste si připravili takovou kávu, která chutná právě vám.

Čištění

PÉČE A ÚDRŽBA

SESTAVENÍ / VÝMĚNA VODNÍHO FILTRU



Vodní filtr dodávaný s přístrojem může výrazně snížit množství látek, jako je chlór, určité pesticidy, organické nečistoty a stopy těžkých kovů, které mohou být přítomny v pitné vodě a ovlivňovat její senzorické vlastnosti.

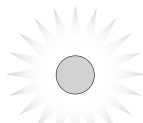
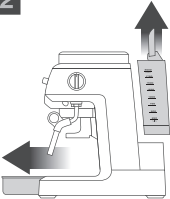
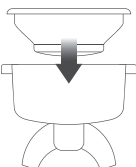
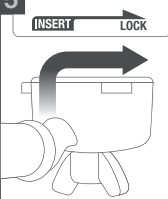
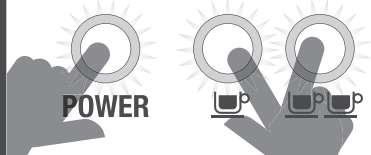
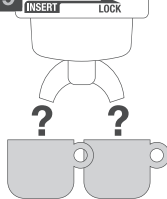
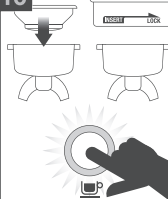
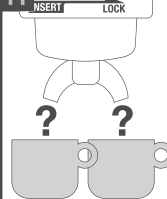
- Vyjměte filtr z plastového sáčku a vložte ho na 5 minut do vody.
- Opláchněte filtr pod tekoucí studenou vodou.
- Opláchněte nerezové sítko, které je součástí plastového dílu a sestavte vodní filtr.
- Nastavte datum na 2 měsíce dopředu.
- Vložte filtr do nádržky a přitlačte jej směrem dolů, aby zapadl na své místo.

ČIŠTĚNÍ DRŽÁKU FILTRU

Pravidelně nechte nasazeným držákem ve spárovacím hlavě protéct horkou vodou. Čištění je nutné provádět bez kávy napěchované ve filtru. **Během tohoto procesu se odstraní zbytky použité kávy.**

ČISTÍCÍ CYKLUS

Vaše espresso je vybaveno světelnou kontrolkou „CLEAN ME“. Pokud se tato kontrolka rozsvítí, je třeba spustit čisticí proces.

1  CLEAN ME	2 	3 	4 1 ČAJOVÁ LŽÍČKA KRYSTALICKÉ KYSELINY CITRONOVÉ 	5 	6  POWER
Je třeba spustit čisticí proces.	Vyprázdněte odkapávací misku a naplňte zásobník vodou.	Vložte filtr do držáku.	Do držáku nasype 1 lžičku krystalické kyseliny citrónové.	Vložte držák do spařovací hlavy a zajistěte.	Vypněte přístroj.
7 PŘIDRŽTE SOUČASNĚ STISKNUTÉ 3 SEKUNDY  POWER	8  5 MIN	9 	10 	11 	12  info@catler.eu
A – Stiskněte tlačítko pro 1 a 2 šálky zároveň, B – Stiskněte tlačítko POWER.	Vyčkejte 5 minut.	Nevytéká žádná voda?	Opakujte kroky 3 – 5.	Stále nevytéká žádná voda?	Kontaktujte autorizované servisní středisko Catler.

PRŮVODCE ČIŠTĚNÍM

Jestliže je nutné přístroj vyčistit, postupujte podle kroků uvedených na předchozí stránce.

1. Použijte krystalickou kyselinu citrónovou.
2. Vložte filtr do držáku.
3. Nasypte do filtru 1 lžičku krystalické kyseliny citrónové.
4. Zajistěte držák filtru ve spařovací hlavě.
5. Tlačítkem POWER vypněte přístroj.
6. Současně stiskněte tlačítko pro jeden a dva šálky a tlačítko POWER a přidržte asi 3 sekundy.
7. Čistící cyklus se automaticky spustí a bude trvat přibližně 5 minut. Jakmile je proces dokončen, přístroj 3krát zapípá. Vyměňte držák filtru a ujistěte se, že se krystaly kyseliny citrónové úplně rozpustily.

Jestliže se krystaly úplně nerozpustily, opakujte kroky 5–7.

POZNÁMKA:

Před zahájením procesu čištění se ujistěte, že je odkapávací miska prázdná, a po dokončení procesu čištění vyprázdněte odkapávací misku.

ODVÁPNĚNÍ

Během běžného používání může tvrdá voda způsobit usazování minerálních látek (vodní kámen) na vnitřních částech přístroje, které přicházejí do kontaktu s vodou. Vodní kámen může zapříčinit snížení průtoku vody, ovladatelnost přístroje a také může nepříznivě ovlivnit kvalitu kávového nápoje.

Doporučujeme provádět odvápnění pravidelně (každé 2–3 měsíce) použitím bílého octa a vody. Postupujte dle níže uvedených kroků:

Ředěný roztok (pro měkkou vodu)

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

Koncentrovaný roztok (pro tvrdou vodu)

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

VAROVÁNÍ:

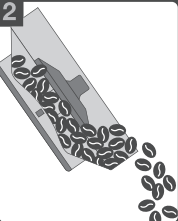
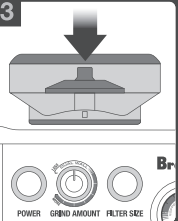
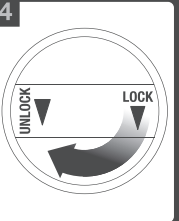
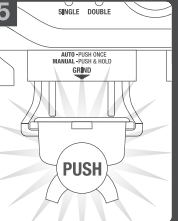
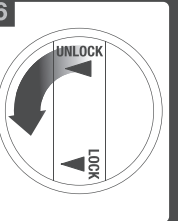
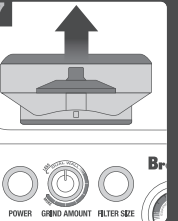
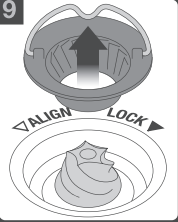
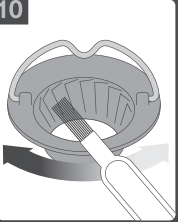
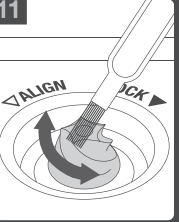
PŘÍVODNÍ KABEL, ZÁSTRČKU ANI PŘÍSTROJ NEPONOŘUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY. ZÁSOBNÍK NA VODU NIKDY NEVYJÍMEJTE NEBO NENECHTE ZCELA VYPRAZDNIT BĚHEM PROCESU ODVÁPNĚNÍ.

POSTUP ODVÁPNĚNÍ PŘÍSTROJE

- Vyměňte držák filtru a sejměte pěnící nástavec. Nalijte roztok bílého octa a vody do zásobníku na vodu.
- Zapojte přívodní kabel do el. zásuvky a zapněte přístroj.
- Stiskněte tlačítko POWER.
- Pod spařovací hlavu a parní trysku umístěte velkou nádobu.
- Jakmile je dosažena teplota pro přípravu kávy, všechna tlačítka na ovládacím panelu se podsvítí. Stiskněte a podržte tlačítko pro jeden šálek  nebo dva šálky  pro spuštění manuálního dávkování vody. Uvolněte tlačítko až v momentě, kdy spařovací hlavou proteče asi polovina roztoku.
- Nastavte ovladač páry do polohy označené symbolem páry  a parní tryskou nechte protéct roztok bílého octa a vody cca 2 minuty. Posuňte ovladač zpět do polohy STANDBY (pohotovostní režim).
- Po odvápnění vyměňte zásobník na vodu a řádně vypláchněte. Poté znovu naplňte čerstvou studenou vodou. Vypláchněte přístroj tak, že provedete předchozí kroky.

ČIŠTĚNÍ MLÝNKU NA KÁVU

Pravidelným čištěním mlýnku zajistíte odstranění oleje usazeného na hlavě mlýnku, který může negativně ovlivňovat funkčnost mlýnku.

1 	2 	3 	4 	5 	6 	7 
Uvolněte zásobník.	Vyprázdněte zásobník.	Prázdný zásobník znovu nasad'te.	Zajistěte zásobník.	Spusťte mlýnek na prázdno.	Uvolněte zásobník.	Vyjměte zásobník.
8 	9 	10 	11 			
Uvolněte horní část.	Vyjměte horní část.	Vyčistěte horní část pomocí čistícího kartáčku.	Vyčistěte násypku pomocí čistícího kartáčku.			

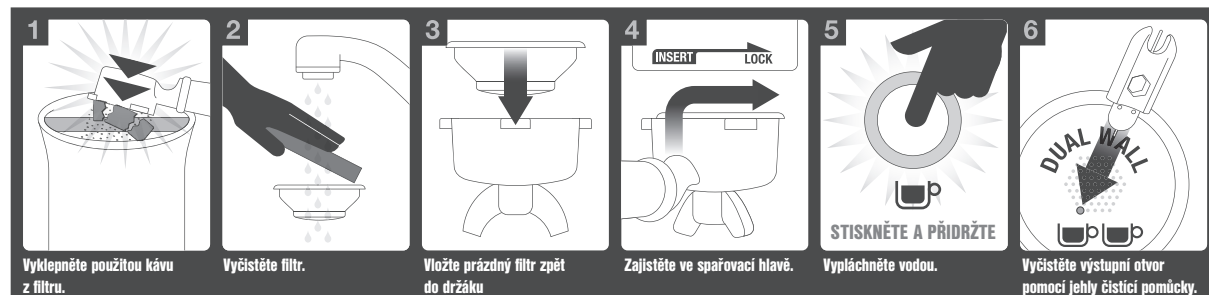
ČIŠTĚNÍ PARNÍ TRYSKY A PĚNICÍHO NÁSTAVCE



- Po napěnění mléka je třeba vždy vyčistit parní trysku a pěnicí nástavec.
- Pěnicí nástavec sundejte a opláchněte v teplé vodě.
- Parní trysku otřete vlhkou látkou, pak ji nasměrujte nad odkapávací misku, krátce přepněte otočný ovladač do polohy označené symbolem páry . Tím z trysky odstraníte případné zbytky mléka.
- Zkontrolujte, že je ovladač v poloze Stand-by (Pohotovostní režim). Stisknutím tlačítka POWER přístroj vypnete, odpojte síťový kabel ze zásuvky a nechte přístroj vychladnout.
- V případě, že je parní tryska ucpaná, použijte k vyčištění jehlu čistící pomůcky.
- Jestliže je parní tryska stále ucpaná, odšroubujte konec parní trysky čistící pomůckou.
- Před vyčištěním jehlou nechte konec trysky nejdříve odmočit v horké vodě. Našroubujte trysku zpět na rameno a utáhněte.

ČIŠTĚNÍ FILTRŮ, DRŽÁKU FILTRU A SPAŘOVACÍ HLAVY

Pravidelně nechávejte držákem filtru protéct horkou vodu ze spařovací hlavy k odstranění případných zbytků použité kávy. Při čišťení nesmí být filtr napěchován kávou.



Pokud jsou výstupní otvory filtrů zablokovány, postupujte podle níže uvedených instrukcí:

- 1 Vložte filtr do držáku. Umístěte držák zpět do spařovací hlavy. Nechte filtrem v držáku protéct vodu z přístroje. Je důležité, aby ve filtru nebyla káva.
- 2 Jehlu na čistící pomůcce můžete použít k čištění ucpaných otvorů na filtru.
- 3 Čištění filtrů s jednoduchým dnem: Filtr vložte do držáku. Držák upevněte ke spařovací hlavě. Stiskněte a přidržte tlačítko pro jeden šálek ☕ pro manuální dávkování vody. Filtrem nechte protéct dostatečné množství vody k odstranění případných zbytků použité kávy.
- 4 Jestliže chcete filtry důkladně vyčistit, vložte filtr do držáku a zajistěte jej ve spařovací hlavě. Spusťte čistící cyklus, jak je popsáno na straně 36.



ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO PLÁŠTĚ A PLOCHY URČENÉ K NAHŘÍVÁNÍ ŠÁLKŮ

Vnější povrch přístroje můžete vyčistit měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěné houbičky, abyste nepoškodili povrch.



ČIŠTĚNÍ ODKAPÁVACÍ MISKY

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

Sejměte mřížku, vyjměte plastovou přepážku a indikátor naplnění odkapávací misky „Empty Me!“. Odstraňte použitou kávu do odpadkového koše. Omyjte odkapávací misku vodou s přídavkem kuchyňského saponátu, opláchněte čistou vodou a osušte. Indikátor „Empty Me!“ může být vyjmut tažením směrem nahoru.

Odkapávací misku a plastovou přepážku můžete nechat umýt v myčce.



ČIŠTĚNÍ ÚLOŽNÉHO BOXU

Úložný box je možné vyndat po vysunutí odkapávací misky, pak jej můžete vyčistit měkkým navlhčeným hadříkem. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo houbičky, které by mohly poškrábat jeho povrch.

ULOŽENÍ PŘÍSTROJE

Před uložením stiskněte tlačítko POWER, abyste přístroj vypnuli, nastavte ovladač páry do polohy „STANDBY“, a vytáhněte přívodní kabel za zásuvky.

Odstraňte nepoužitá kávová zrna ze zásobníku na kávová zrna. Ze zásobníku na vodu a z odkapávací misky vylijte vodu.

Nechte přístroj zcela vychladnout, otřete ho mírně navlhčenou utěrkou a vytřete do sucha. Vložte příslušenství na své místo nebo do úložného boxu.

Skladujte ve vodorovné poloze. Na povrch přístroje nic neumísťujte.

VAROVÁNÍ:
PŘÍVODNÍ KABEL, ZÁSTRČKU ANI PŘÍSTROJ NEPONORUJTE DO VODY ANI JINÉ TEKUTINY. ZÁSOBNÍK NA VODU NIKDY NEVYJÍMEJTE NEBO NENECHTE ZCELA VYPRAZDINIT BĚHEM PROCESU ODVÁPŇNÍ.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Po zapnutí přístroje začne blikat světelná kontrolka páry.	Otočný ovladač není v poloze Standby.	Uvedte otočný ovladač do polohy Standby. Přístroj zahájí standardní proces zahřátí.
Z přístroje nevytéká káva.	Espresso není zapnuté, případně je odpojený síťový kabel.	Přesvědčte se, že je síťový kabel připojen k zásuvce a že jste stiskli tlačítko POWER.
	V zásobníku není voda.	Viz Naplnění zásobníku vody na straně 24.
	Káva je namletá příliš jemně.	Podívejte se, zda jste nastavili správnou hrubost mletí. Viz Nastavení hrubosti mletí kávy na straně 26.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Viz Nastavení dávkování kávy na straně 27.
	Káva je příliš silně upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 27.
	Filtr je ucpaný.	Na vyčištění použijte jehlu čistící pomůcky. Viz Čištění filtrů na straně 40.
Káva teče příliš rychle.	Káva je namletá příliš hrubě.	Podívejte se, zda jste nastavili správnou hrubost mletí kávy. Viz Nastavení hrubosti mletí kávy na straně 26.
	Ve filtru je málo kávy.	Viz Nastavení dávkování kávy na straně 27.
	Káva ve filtru je málo upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 27.
Káva je příliš chladná.	Šálky nebyly předem nahřáté.	Jakmile začne přístroj ohřívat vodu, zahřeje se také plocha určená k nahřívání šálek. Viz Nahřátí šáleků na straně 24.
	Mléko není dost ohřáté (při přípravě cappuccina nebo latté).	Když je dno nádoby s mlékem zahřáté tak, že na něm nelze udržet ruku, je mléko dostatečně prohřáté. Viz Našlehání mléka na cappuccino nebo latté na straně 31.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Na povrchu espressa se netvoří pěna.	Káva ve filtru je málo upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 27.
	Káva je namletá příliš hrubě.	Podívejte se, zda jste nastavili správnou hrubost mletí kávy. Viz Nastavení hrubosti mletí kávy na straně 26.
	Mletá káva už není čerstvá.	Vyměňte stará kávová zrna nebo použijte čerstvě namletou kávu. Mletá káva byste neměli uchovávat déle než 1 týden.
	Výstupní otvory filtru jsou neprůchodné.	Na vyčištění použijte jehlu čistící pomůcky. Viz Čištění filtrů na straně 35.
Z přístroje se ozývá zvuk čerpadla při extrakci kávy nebo šlehání mléka.	Jedná se o běžný jev 15barového čerpadla.	Není třeba podnikat žádné kroky. Jedná se o zcela běžný jev.
Káva přetéká kolem okraje držáku filtru.	Držák filtru není správně připevněn ke spařovací hlavě.	Viz Nasazení držáku filtru na straně 28.
	Na okraji filtru zůstala káva.	Přebytečnou kávu odstraňte z okraje filtru, aby mohl být řádně usazen ve spařovací hlavě. Kouskem navlhčeného hadříku otřete vnitřní část spařovací hlavy.
	Ve filtru je příliš mnoho kávy.	Viz Příprava kávy na straně 26.
	Káva je příliš silně upěchovaná.	Viz Pěchování kávy na straně 27.
	Je použit nesprávný filtr pro dané množství kávy.	Na přípravu jednoho šálku používejte menší filtr a pro dva šálky větší filtr.
Káva je extrahována jen po kapkách.	Zásobník vody je prázdný nebo skoro prázdný.	Viz krok 1 – Naplnění zásobníku vody na straně 24.
	Káva je příliš jemno umletá.	Podívejte se, zda jste nastavili správnou hrubost mletí kávy. Viz Nastavení hrubosti mletí kávy na straně 26.
	Espresso je zanesené usazenými minerálními látkami.	Provedte odvápnění espressa. Viz Odvápnění espressa na straně 37.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Z espressa je slyšet silný hluk čerpadla.	V zásobníku není voda.	Viz krok 1 – Naplnění zásobníku vody na straně 24.
	Zásobník vody není správně usazen.	Viz krok 1 – Naplnění zásobníku vody na straně 24.
Není generována pára.	Přístroj není zapnut.	Ujistěte se, že je přístroj připojen k síťové zásuvce a tlačítko POWER je podsvíceno.
	V zásobníku není voda.	Viz krok 1 – Naplnění zásobníku vody na straně 24.
	Ovladač není v poloze označené symbolem páry.	Uvedte ovladač do polohy označené symbolem páry  .
	Parní tryska je ucpaná.	Na vyčištění použijte jehlu čistící pomůcky. Nepomůže-li to, odšroubujte trysku klíčem, který je součástí čistící pomůcky. Viz Čištění parní trysky na straně 39.
Na hladině mléka se netvoří mléčná pěna.	Není dostatek páry.	Může být ucpaná parní tryska. Viz Péče a údržba na straně 39.
	Mléko není studené a čerstvé.	Mléko musí být studené a čerstvé. Viz Našlehání mléka na cappuccino nebo latté na straně 31.
Přístroj nefunguje.	Přístroj vypadá jako zapnutý, ale nefunguje.	Je možné, že se aktivovala tepelná ochrana kvůli přehřátí čerpadla. Espresso vypněte a nechte jej na dobu 30–60 minut vychladnout.
Mlýnek nemele kávu.	V zásobníku nejsou žádná kávová zrna.	Naplňte zásobník.

ZÁVADA	MOŽNÉ PŘÍČINY	ZPŮSOB ODSTRANĚNÍ
Mlýnek se nezapne, když je mikropínač aktivován. Kontrolky nastavení velikosti filtru střídavě problikávají.	Bezpečnostní zámek zásobníku je otevřený (zásobník je nesprávně vložen).	Vyjměte zásobník, zkontrolujte, zda nic nebrání v usazení, a znovu nasadte zásobník.
Příliš mnoho/ málo kávy bylo namleto to filtru.	Je nesprávně nastaveno množství mleté kávy.	Použijte ovladač pro dávkování mleté kávy abyste zvýšili nebo snížili dávku mleté kávy.
Příliš mnoho/málo kávy bylo extrahováno do šálku.	Nastavení dávkování kávy nebo hrubost mletí je třeba upravit.	Obnovte původní nastavení přístroje nebo upravte dávkování kávy a hrubost mletí.

Káva

JAKOU KÁVU BYSTE MĚLI VYZKOUŠET



ESPRESSO

Aromatická káva výrazné chuti, známá také jako „short black“, se připravuje z 8 g mleté kávy. Podává se v malých šálkách 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 a završená jemnou hedvábnou pěnou.



KLASICKÁ KÁVA LATTÉ

Tradiční ranní káva v Itálii a Francii, podávaná s čokoládovým croissantem nebo sušenkami. Přípravuje se z jedné dávky espressa a obsahuje 1/3 kávy espresso a 2/3 mléka. Nalévá se po stěně sklenice, aby zůstala zachována krémová konzistence, a zakryje se našlehanou mléčnou penou.



CAPPUCCINO

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



MACCHIATO

Jedna dávka espressa podávaná v polovysoké sklenici (asi 70 ml), ozdobená trochou jemné mléčné pěny.



MOCHA KÁVA

Tento výrazný osvěžující nápoj, připravený během okamžiku, udělá radost každému – jak milovníkům kávy, tak i milovníkům čokolády. Ve dvou dávkách espressa rozpusťte 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.



CON PANNA

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

Recepty

MOUČNÍKY

PUDINK S ČERSTVÝMI MALINAMI A KÁVOVÝM PŘELIVEM

6 porcí

750 ml smetany
¾ šálku cukru krupice
2 lusky vanilky podélně rozkrojené
1 pol. lžice želatiny
¾ 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 varu a nechte vychladnout.
3. Vychladlou směs nalijte rovnoměrně do šesti 150ml sklenic. Uložte do chladničky aspoň na tři hodiny do ztuhnutí.
4. Maliny nasypťte do středně velké misky, posypťte cukrem a lehce rozmačkejte vidličkou.
5. Rozmačkané maliny přelijte vychladlou kávou. Přikryjte a nechte vychladnout v ledničce.
6. Před podáváním přidejte do sklenic s pudinkem směs malin s kávou.
7. Ihned servírujte se šálkem čerstvě připravené kávy.

TIRAMISU

4 kousky

1½ šálku sýru mascarpone
1¼ šálku smetany
2 ½ pol. lžice moučkového cukru
½ šálku vychlazeného silného espressa
½ 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 kousků

2 ½ šálku hladké mouky
2 lžičky prášku do pečiva
1 lžička mleté skořice
¾ šálku cukru krupice
1 šálek kysané smetany
2 vejce
1 lžice jemně nastrouhané citrónové kůry
1/3 šálku olivového oleje
¾ 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 mísky dejte zakysanou smetanu, vejce, citrónovou kůru, olej a espresso a míchejte, dokud se jednotlivé přísady nespojí.
3. Smetanovou směs spolu s ořechy přelijte do proseté 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 prosetého moučkového cukru
1 pol. lžice rozpuštěného másla
¼ 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.

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

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

POZNÁMKY:

POZNÁMKY:

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