






RYCHLÝ PRŮVODCE

Toto je rychlý průvodce, pomocí kterého se seznámíte s přístrojem a naučíte se ho ovládat. Pro více informací si přečtete návod k obsluze, který je součástí balení nebo si ho můžete stáhnout na internetových stránkách www.catler.eu

UŽIVATELSKÉ NASTAVENÍ DÁVKOVÁNÍ VODY

1. Pod spařovací hlavu s nasazeným držákem filtru (sítka) umístěte espresso šálek.
2. Pro zahájení uživatelského nastavení stiskněte jednou tlačítko PROGRAM. Ozve se pípnutí a tlačítko PROGRAM se rozblíká. To znamená, že byl přístroj uveden do režimu uživatelského nastavení.
3. Stiskněte jednou tlačítko () pro nastavení dávkování vody na jeden šálek nebo jednou tlačítko pro dva šálky ( ) pro nastavení dávkování vody na dva šálky. Přístroj zahájí extrakci kávy a tlačítko pro jeden nebo dva šálky bude blikat.
4. Jakmile je v šálku požadované množství kávy, stiskněte jednou tlačítko pro jeden nebo pro dva šálky. 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 stiskněte a podržte tlačítko PROGRAM, dokud se neozve třikrát pípnutí. Potom uvolněte tlačítko PROGRAM. Přístroj tak indikuje, že je dávkování vody opět nastaveno na výchozí hodnotu.

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

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

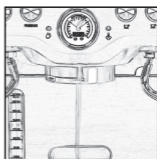
Doporučujeme dodržovat následující kroky týkající se čištění a údržby přístroje po každém použití, abyste dosáhli vždy co nejlepších výsledků při přípravě kvalitního espressa.

1. Nechte krátce protéct vodu spařovací hlavou (bez nasazeného držáku filtru).
2. Pročistěte parní trysku proudem páry.
3. Vyčistěte parní trysku čistým, měkkým hadříkem po každém použití.
4. Vyprázdněte odkapávací misku a vypláchněte ji.
5. Vypláchněte filtr (sítka) na kávu a držák bezprostředně po každém použití.

PŘÍPRAVA KÁVY

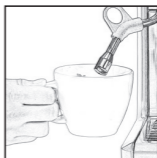
KROK 1

Jakmile je přístroj zahřátý, nechte hlavou přístroje (bez nasazeného držáku filtru) protéci vodu po dobu několika sekund. Tento proces zahřeje vnitřní komponenty přístroje.



KROK 2

Šálek (šálky) předehřejete tak, že je umístíte na plochu určenou k nahřívání šáleků, nebo je vypláchněte horkou vodou.



KROK 3

Do držáku umístíte filtr (sítka) pro jeden nebo dva šálky kávy.



KROK 4

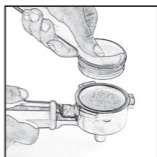
Předehřejte držák filtru pod horkou vodou z trysky na horkou vodu nebo nechte prázdným držákem protéct horkou vodu ze spařovací hlavy. Držák osušte, je-li třeba.



KROK 5

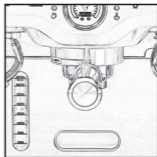
Naplňte filtr (sítka) mletou kávou. Množství závisí na vaší chuti. Kávu do filtru (sítka) stlačte pomocí pěchovátka. Okraj filtru (sítka) a držáku důkladně očistěte, aby na něm nezůstala káva.

Pozn. Doporučené dávkování kávy je 7 g na jeden šálek espresso, tj. jedna zarovnaná odměrka kávy. Odměrka je součástí příloženého pěchovátka na kávu.



KROK 6

Připevněte držák filtru (sítka) ke spařovací hlavě a pod držák umístěte jeden nebo dva prázdné předehřáté šálky.



KROK 7

Pro dávkování vody můžete zvolit buď předprogramované nastavení nebo vlastní nastavení nebo můžete množství vody určit manuálně. Ukazatel tlaku v držáku filtru (sítka) můžete využít jako pomůcku při přípravě kvalitního espresso.



NAPĚNĚNÍ MLÉKA

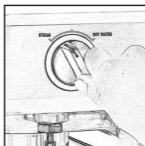
KROK 1

Naplňte nerezovou nádobku na mléko do $\frac{1}{3}$ studeným, čerstvým mlékem.



KROK 2

Otočte ovladačem na boční straně přístroje do polohy označené symbolem páry ☁. Na ovládacím panelu se rozsvítí indikátor ☁, čímž je signalizováno zahřívání.



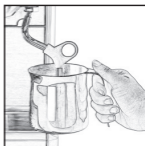
KROK 3

Nasměrujte parní trysku nad odkapávací misku a umístěte ji do nádoby s mlékem, jakmile se z ní začne uvolňovat pára.



KROK 4

Držte nádobku s mlékem v takovém úhlu, aby se parní tryska nedotýkala vnitřní stěny nádoby a byla ponořena jen těsně pod hladinou. Pára bude mléko v nádobce vířit a vytvářet mléčnou pěnu na jeho povrchu.



KROK 5

Jakmile nabude mléko na objemu, ponořte trysku hlouběji do mléka, aby se mléko dostatečně prohřálo. Jakmile je dno nádoby horké na dotek, otočte ovladač do polohy Standby (pohotovostní režim). Před odebráním nádoby s mlékem vyčkejte, až se z trysky přestane uvolňovat pára.



KROK 6

Napěněné mléko můžete použít pro přípravu cappuccina, kávy latté apod.



REŽIM ÚSPORY ENERGIE

Jestliže přístroj nepoužíváte déle jak 1 hodinu, přepne se automaticky do režimu úspory energie. Jakmile přístroj nepoužíváte déle jak 3 hodiny, pak se automaticky vypne.

V režimu úspory energie zůstane podsvícené pouze tlačítko POWER. Ostatní tlačítka budou zhasnuta.

K aktivaci přístroje z režimu úspory energie stačí jen stisknout tlačítko PROGRAM nebo tlačítko pro jeden nebo dva šálky.

Je-li přístroj v režimu úspory energie a chcete jej vypnout, postačí jednou stisknout tlačítko POWER.

KÁVY, KTERÉ BYSTE MĚLI VYZKOUŠET

Espresso

Aromatická káva výrazné chuti, známá také jako „short black“, se připravuje ze 7 g 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, $\frac{1}{3}$ kávy a $\frac{2}{3}$ mléka.



Klasické Latté

Tradiční ranní káva v Itálii a Francii, podávaná s čokoládovým croissantem nebo sušenkami. Připravuje se z jedné dávky espressa a obsahuje $\frac{1}{3}$ kávy espressa a $\frac{2}{3}$ mléka. Nalévá se po stěně sklenice, aby zůstala zachována krémová konzistence, a zakryje se našlehanou mléčnou pěnou.



Cappuccino

Opravdové cappuccino se servíruje velmi lehké, vlažné a tvoří jej $\frac{1}{3}$ espressa, $\frac{1}{3}$ 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

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



**VÍCE INFORMACÍ A RECEPTŮ VIZ NÁVOD
K OBSLUZE NEBO www.catler.eu**