

**tescoma®**

*President*



**Instructions for use / Návod k použití / Istruzioni per l'uso / Instrucciones de uso  
Instruções de utilização / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Használati útmutató  
Інструкція по використанню / Інструкція для користувача**

**Espresso machine PRESIDENT**  
**Pákový espresso kávovar PRESIDENT**  
**Macchina da caffè espresso PRESIDENT**  
**Cafetera express PRESIDENT**  
**Máquina de café PRESIDENT**  
**Espressomaschine PRESIDENT**  
**Machine à expresso à levier PRESIDENT**  
**Kolbowy ekspres do kawy PRESIDENT**  
**Pákový espresso kávovar PRESIDENT**  
**PRESIDENT Karos eszpresszó kávéfőző**  
**Кофеварка эспрессо с рычагом PRESIDENT**  
**Кавоварка еспресо з важелем PRESIDENT**  
**Art.: 909010**



**tescoma<sup>®</sup>**

*President*

<b>en</b>	Instructions for use	4
<b>cs</b>	Návod k použití	8
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	12
<b>es</b>	Instrucciones de uso	16
<b>pt</b>	Instruções de utilização	20
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung	24
<b>fr</b>	Mode d'emploi	28
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania	32
<b>sk</b>	Návod na použitie	36
<b>hu</b>	Használati útmutató	40
<b>ru</b>	Инструкция по использованию	44
<b>uk</b>	Інструкція для користувача	48

## en Instructions for use

### Safety instructions

1. This appliance can be used by children aged 8 years and older if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance may be performed by children only if they are older than 8 years and are under supervision. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.
2. The appliance is not a toy for children.
3. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
4. The appliance is intended for domestic use only.
5. The appliance and the power cord may not be submerged in water or any other liquids.
6. The appliance is intended only for preparing coffee, do not use it for any other purposes.
7. The surface of the heating element radiates residual heat after use.
8. If the original power cord is damaged, for safety reasons it must be replaced by the manufacturer or its authorised service agent or a similar qualified person.
9. The coffee machine may not be placed in an enclosed cabinet while operating.

### Technical parameters

**Voltage:** AC 230 V, 50 Hz

**Power input:** 1,050 W

**Operating pressure:** 19 bar

**Water reservoir volume:** 1.5 l

### Legend

1. Cup warmer
2. Water reservoir with hinged lid
3. Control panel
  - a. Programme for 2 cups
  - b. Programme for 1 cup
  - c. Switching the coffee machine on/off
  - d. Manual mode
  - e. Preparing hot steam
4. Opening with seal for fastening the metal lever
5. Hot steam preparation control
6. Steam nozzle with removable collar
7. Safety holder of the steam nozzle
8. Metal lever
  - a. Lock for removing spent coffee
  - b. Filter for 1 cup of coffee
  - c. Filter for 2 cups of coffee
  - d. Dispensing apertures
  - e. Strainer
9. Measuring container with tamper
10. Drip grid
11. Drip dish
12. Power cord with plug





## Preparing the coffee machine

Remove the transport packaging from the coffee machine and place the machine onto a flat surface away from other objects. Connect the power cord plug to 230 V grid. Rinse the metal lever and filters for 1 or 2 cups under running water and dry.

## Filling the water reservoir

Remove the water reservoir, rinse, fill with water to the **MAX** mark **1** and place back into the coffee machine.


**Notice:** Add water to the reservoir whenever it drops to the **MIN** mark. Water can be added to the reservoir directly in the coffee machine. A small amount of water may accumulate in the area under the reservoir; remove it using a paper towel when necessary.

**IMPORTANT NOTICE:** Do not use the coffee machine without water in the reservoir to avoid damage to the machine. If there is no water left in the reservoir and the pump has sucked air, switch off the machine, remove the water reservoir, fill it with water to the **MAX** mark and place back into the coffee machine. Continue following the procedure described in "Hot water preparation" section. You can again use the coffee machine as usual when hot water begins to flow out of the nozzle.

## Before first use

Before preparing your coffee for the first time, operate the machine idle at least twice in the programme for 1 cup or 2 cups, i.e. with the lever fastened and without placing ground coffee in the filter (see "Coffee preparation" section).

## Switching on the coffee machine

Press the switch on/off button  **2**; the blue indicator lamp will begin to flash and the coffee machine will begin to be heated to the operating temperature. Once the indicator lamp ceases to flash, the coffee machine is ready for use.

**Notice:** The coffee machine is heated also continuously during operation, the switch on/off indicator lamp may also go on during the preparation of coffee, milk froth and hot water.

## Dispensing coffee

Insert the filter for 1 cup or the filter for 2 cups of coffee into the metal lever **3**. Use the measuring container to gather finely ground coffee intended for espresso preparation **4** – one levelled off measuring container (about 7 g) for 1 cup and just under two levelled off measuring containers (about 13 g) for 2 cups. Place coffee into the filter and lightly compress it using the tamper so that it is levelled off just under the filter rim **5**. Remove all remaining coffee from the rim of the filter.

## Inserting and fastening the lever



Set the lever with filter filled with coffee so that its handle is aligned with the mark on the left of the coffee machine, insert it into the opening for fastening the lever from below and fasten it in the coffee machine by moving the handle to the end position to the right **6**.

## Placing cups



To prepare 1 cup, place one cup onto the centre of the drip grid so that both dispensing apertures in the fastened lever are directed towards the centre of the cup **7**. To prepare 2 cups of coffee, place two cups close to each other so that either dispensing aperture is directed towards the centre of a cup **8**.



**Useful hint:** Store the cups bottom up on the coffee machine's warmer. After the coffee machine is switched on, the warmer transfers heat to the cups and warms them **9**.

## Coffee preparation



Press the button for 1 cup  or the button for 2 cups  and the coffee machine will begin to prepare coffee. The time of coffee preparation is factory set to 20 seconds for 1 cup and 40 seconds for 2 cups. The blue indicator lamp will go off after the preparation time elapses, coffee preparation will end **10**.

## Changing the time of coffee preparation

You can change the coffee preparation time for 1 cup and 2 cups and thus adjust the required amount and flavour intensity of regularly prepared coffee. Press and hold the button for 1 cup  or the button for 2 cups  until the blue indicator lamp of the selected programme begins to flash. Release the button and wait until the required amount of coffee is prepared in the cup or cups. When the required amount has been prepared, press the programme button again; coffee preparation will end and the machine will store in its memory and repeat the thus-programmed coffee preparation time every time you make coffee next time.




**Notice:** If you disconnect the coffee machine from the grid for more than 3 seconds, the coffee preparation time will be automatically set back to the original 20 seconds (1 cup ) and 40 seconds (2 cups ). You can reprogramme the coffee preparation time again at any time.

## Manual mode

Use the manual mode to prepare any amount of coffee without a set preparation time. Press the manual mode button  to start preparing coffee. When the required amount of coffee is prepared in the cup, press the manual button  again and the preparation will end.




## Milk froth preparation

**IMPORTANT NOTICE:** Before preparing milk froth, first prepare the coffee for which the milk froth will be made. Leave the metal lever and filter with spent coffee in the coffee machine during milk froth preparation.


Press the button for hot steam preparation ; the blue indicator lamp will begin to flash and the coffee machine will begin to be heated. When the indicator lamp ceases to flash, the coffee machine has reached the operating temperature for preparing milk froth. Place the steam nozzle into the empty taller vessel and briefly rotate the hot steam control counter-clockwise until all remaining water leaves the nozzle. When steam begins to escape from the nozzle, turn the control to the **OFF** position to discontinue steam dispensing. Put the required amount of cooled semi-skimmed or whole milk into the taller vessel that is suitable for preparing milk froth. Submerge the end of the steam nozzle in the centre of the milk and rotate the hot steam control to the position for dispensing hot steam . Hot steam will begin to flow from the nozzle into the milk, the milk will begin to whirl and froth . Slightly incline the vessel so that the end of the steam nozzle is just below the milk level during the entire time of milk froth preparation. When the milk is frothy enough, lift the vessel so that the steam nozzle is submerged deeper in the milk froth, set the control to the **OFF** position and end milk froth preparation. If there are too large bubbles in the prepared milk froth, disrupt them by tapping the vessel on a flat pad. To stir the remaining milk accumulated at the bottom of the vessel with milk froth, shake the vessel horizontally. Before preparing coffee or hot water immediately after preparing milk froth, wait for at least 10 minutes until the machine cools down to the temperature for preparing coffee or hot water.

**Useful hint:** If you do not want to wait, run the "Hot water preparation" mode (see below) and allow all hot steam to leave the steam nozzle. You can prepare coffee or hot water after the hot steam has ceased to flow out of the steam nozzle and is replaced by hot water (after about 20 seconds).




## Hot water preparation

To prepare hot water, direct the end of the steam nozzle to the taller vessel. Press the manual mode button  and immediately afterwards rotate the control to the position for preparing hot steam . Hot water will begin to flow out of the steam nozzle . When the required amount of hot water is in the vessel, press the manual mode button and rotate the control to the **OFF** position to end hot water preparation.

## Switching off the coffee machine



To switch off the coffee machine, press the switch on/off button  and the coffee machine will switch off. If you do not switch off the coffee machine manually and do not use it for 30 minutes, it will switch off automatically.

## Decalcifying



Decalcify the coffee machine every 2 to 3 months. Use a high-quality agent for coffee machines. Fill the water reservoir to the **MAX** mark with a mixture prepared following the instructions for the cleaning agent. Switch on the coffee machine, press the manual mode button  and allow the entire mixture from the reservoir to run through the coffee machine, with the lever attached and an empty filter, into a prepared vessel . When all water from the reservoir has been pumped (the pump sound changes), immediately press the manual mode button  and end decalcification.

**Notice:** Regularly decalcify also the steam nozzle using the hot water mode.

## Post-decalcification cleaning

After each decalcification, rinse the parts inside the coffee machine with clean water, with the lever attached and an empty filter. Pour clean water into the reservoir to the **MAX** mark, press the manual mode button  and allow the clean water to run through the coffee machine. When the water level in the reservoir reaches the **MIN** mark, press the manual mode button again  to end the post-decalcification cleaning of the coffee machine. Rinse the reservoir under running water, fill to the **MAX** mark and place back into the coffee machine.

## Cleaning the filters and the lever

After use, remove the spent coffee from the lever with filter and clean both. Remove the lever from the coffee machine, fold and press the lock for removing spent coffee  and remove the spent coffee from the filter by tapping the lever on an edge or using a suitable object . Release the lock, remove the filter, wash both parts under running water and dry.

## Cleaning the opening with seal for fastening the lever

Switch off the coffee machine and remove from it the water reservoir. If needed, use a paper napkin to remove any residues of spent coffee from the opening with seal for fastening the lever **16**.

## Cleaning the steam nozzle

After preparing milk froth, remove the collar from the steam nozzle **17**. Thoroughly wipe the nozzle using a moist cloth and dry it, thoroughly wash the collar under running water, dry and set back into place.

**Notice:** *The steam nozzle and collar are very hot in use. Always handle the steam nozzle using the safety grip, leave the nozzle and the collar to cool down before cleaning.*

## Cleaning the coffee machine

Clean the drip grid and dish under running water; they are dishwasher safe. Clean the water reservoir using normal cleaning agents under running water and dry, do not wash in dishwasher. Clean the warmer and the other stainless steel and plastic surfaces using a moist cloth and dry. Do not wash the coffee machine under running water or in dishwasher.

## Storage and maintenance

If you do not use the coffee machine, store it with the water reservoir clean and empty. If the coffee machine does not work properly, proceed following the instructions in the next section. Do not repair a coffee machine yourself; instead contact a TESCOMA retail centre or service centre; for contact details, go to [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## Quick troubleshooting

### Coffee flowing out of the top of the lever.

- There is too much coffee in the filter or the coffee is too tightly packed. Repeat the process of dosing and preparing coffee.
- Coffee in the filter is too finely ground. Use coffee ground to a degree suitable for preparing espresso.
- There are residues of spent coffee on the seal in the opening for lever attachment. Clean the opening with seal for lever attachment.
- The seal in the opening for lever attachment is defunct due to prolonged use. Contact a TESCOMA service centre.

### The pressure pump produces unusual sounds.

- There is no water in the reservoir. Add water to the reservoir.
- The water reservoir is placed wrongly in the coffee machine. Check the reservoir and place it correctly in the coffee machine.

### The coffee prepared is not hot enough.

- The coffee machine was not heated to the operating temperature before starting coffee preparation. Repeat the process of switching on the coffee machine, dosing and preparing coffee.

### The coffee prepared is too dark.

- Too much coffee has been placed in the filter or the coffee is too tightly packed. Repeat the process of dosing and preparing coffee.
- The metal strainer in the coffee maker lever is clogged. Clean the strainer by thoroughly rinsing it or using a brush.
- Scale has formed on the parts inside the coffee machine. Decalcify the coffee machine.

### The coffee prepared is too weak.

- There is too little coffee in the filter, the coffee in the filter is not sufficiently packed or too coarsely ground coffee has been used. Use coffee ground to a degree suitable for preparing espresso and repeat the process of dosing and preparing coffee.

### The lever with the filter inserted cannot be fastened in the coffee machine.

- Too much coffee is placed inside the filter. Repeat the coffee dosing process.
- The lever has been inserted into the opening in the coffee machine under a wrong angle. Insert the lever again under the correct angle.
- The lever or the opening for inserting the lever is damaged. Contact a TESCOMA Service Centre.

### No steam flows out of the steam nozzle.

- The nozzle and its collar have not been properly cleaned. Clean the collar and nozzle; clean the nozzle orifice with a narrow brush if it is clogged. Decalcify the steam nozzle of the coffee machine if needed.

## CS Návod k použití

### Bezpečnostní pokyny

1. Tento spotřebič smějí používat děti od 8 let věku v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení o bezpečném používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik. Děti smějí provádět čištění a uživatelskou údržbu pouze tehdy, pokud jsou starší 8 let a pod dozorem. Uchovávejte spotřebič a jeho přírodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
2. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
3. Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.
4. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
5. Spotřebič ani přírodní kabel nesmí být ponořovány do vody ani jiných kapalin.
6. Spotřebič je určen pouze pro přípravu kávy, nepoužívejte jej k žádným jiným účelům.
7. Povrch topného článku po použití vyzařuje zbytkové teplo.
8. Pokud je přírodní kabel poškozený, je z bezpečnostních důvodů nezbytné, aby výměnu provedl výrobce, jeho autorizovaný servis nebo obdobná způsobilá osoba.
9. Kávovar nesmí být během použití umístěn v uzavřené skřínce.

### Technické parametry

**Napájení:** AC 230 V, 50 Hz

**Příkon:** 1050 W

**Pracovní tlak:** 19 bar

**Objem zásobníku na vodu:** 1,5 l

### Popis

1. Ohřevná plocha na šálky
2. Zásobník na vodu s výklpným víkem
3. Ovládací panel
  - a. Program pro 2 šálky
  - b. Program pro 1 šálek
  - c. Zapnutí/vypnutí kávovaru
  - d. Manuální režim
  - e. Příprava horké páry
4. Otvor s těsněním pro upevnění kovové páky
5. Ovladač přípravy horké páry
6. Parní tryska s odnímatelnou objímkou
7. Bezpečnostní úchyt parní trysky
8. Kovová páka
  - a. Pojistka pro odebírání vyluhované kávy
  - b. Filtr pro 1 šálek kávy
  - c. Filtr pro 2 šálky kávy
  - d. Dávkovací otvory
  - e. Filtrační sítko
9. Odměrka s pečovatdlem
10. Odkapávací mřížka
11. Odkapávací miska
12. Přírodní kabel se zástrčkou



## Příprava kávovaru

Z kávovaru odstraňte přepravní obaly a umístěte jej na rovnou plochu mimo dosah jiných předmětů. Zástrčku přívodního kabelu zapojte do sítě 230 V. Kovovou páku a filtry pro 1 a 2 šálky kávy opláchněte pod tekoucí vodou a osušte je.

## Plnění zásobníku na vodu

Zásobník na vodu vyjměte, vypláchněte jej, naplňte vodou po rysku **MAX 1** a vložte zpět do kávovaru.


**Upozornění:** Vodu do zásobníku doplňte pokaždé, jakmile její hladina poklesne na rysku **MIN**. Vodu do zásobníku lze doplňovat přímo v kávovaru. V prostoru pod zásobníkem se může shromáždit malé množství vody, které v případě potřeby odstraňte papírovou utěrkou.

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Kávovar bez vody v zásobníku nepoužívejte, hrozí poškození přístroje. Pokud v zásobníku došla voda a čerpadlo nasálo vzduch, přístroj vypněte, zásobník na vodu vyjměte, naplňte jej vodou po rysku **MAX** a vložte zpět do kávovaru. Dále pokračujte postupem popsáním v kapitole Příprava horké vody. Jakmile začne vytékat horká voda z trysky, kávovar je možné opět používat běžným způsobem.

## Před prvním použitím

Před přípravou první kávy spusťte kávovar alespoň dvakrát v programu pro 1 šálek nebo pro 2 šálky naprázdno, tj. s upevněnou pákou a filtrem bez vložené mleté kávy (viz kapitola Příprava kávy).

## Zapnutí kávovaru

Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  **2**, modrá kontrolka začne svítit přerušovaně a kávovar se bude zahřívat na provozní teplotu. Jakmile kontrolka začne svítit nepřerušovaně, je kávovar připravený k použití.

**Upozornění:** Kávovar se průběžně zahřívá i během provozu, kontrolka zapnutí/vypnutí může svítit i během přípravy kávy, mléčné pěny a horké vody.

## Dávkování kávy

Do kovové páky vložte filtr pro 1 šálek nebo filtr pro 2 šálky kávy **3**. Odměrkou naberte jemně mletou kávu určenou pro přípravu espressa **4** – pro 1 šálek jednu zarovnanou odměrku (cca 7 g) a pro 2 šálky necelé dvě zarovnané odměrky (cca 13 g). Kávu vložte do filtru a pěchovadlem ji zlehka stlačte tak, aby byla zarovnaná těsně pod okrajem filtru **5**. Z okraje filtru odstraňte veškeré zbytky mleté kávy.

## Vkládání a upevňování páky

Páku s filtrem naplněným kávou nastavte tak, aby její rukojeť lícovala se značkou na levé straně kávovaru, vsuňte ji zespodu do otvoru pro upevnění páky a posunutím rukojeti nadoraz směrem doprava páku upevněte v kávovaru **6**.

## Umístění šálků



Pro přípravu 1 šálku umístěte na střed odkapávací mřížky jeden šálek tak, aby oba dávkovací otvory v upevněné páce směřovaly dovnitř šálku **7**. Pro přípravu 2 šálků kávy umístěte těsně vedle sebe dva šálky tak, aby dovnitř každého z šálků směřoval jeden z dávkovacích otvorů **8**.



**Dobrý tip:** Šálky skládajte na ohřevné ploše kávovaru dnem vzhůru. Po zapnutí kávovaru předává plocha tepla do šálků a nahřívá je **9**.

## Příprava kávy


Stiskněte tlačítko pro 1 šálek  nebo tlačítko pro 2 šálky  a kávovar začne připravovat kávu. Doba přípravy kávy je z výroby nastavena na 20 sekund pro 1 šálek a na 40 sekund pro 2 šálky. Po uplynutí této doby modrá kontrolka zhasne a příprava kávy se ukončí **10**.

## Změna doby přípravy kávy

Dobu přípravy kávy v programech pro 1 šálek a pro 2 šálky můžete změnit a tím upravit požadované množství a intenzitu chuti pravidelně připravované kávy. Stiskněte a držte stisknuté tlačítko pro 1 šálek  nebo tlačítko pro 2 šálky , dokud modrá kontrolka zvoleného programu nezačne svítit přerušovaně. Tlačítko uvolněte a vyčkejte, dokud v šálku nebo šálcích nebude připraveno vámi požadované množství kávy. V tu chvíli stiskněte tlačítko programu znovu, příprava kávy se ukončí a přístroj si takto nově nastavenou dobu přípravy kávy uloží do paměti a bude ji dodržovat.



**Upozornění:** Pokud kávovar odpojí z elektrické sítě na dobu delší než 3 sekundy, nastaví se doba přípravy kávy automaticky zpět na původních 20 sekund (1 šálek ) a 40 sekund (2 šálky ). Dobu přípravy kávy můžete kdykoliv znovu změnit.

## Manuální režim

Pro přípravu libovolného množství kávy bez stanovené doby přípravy použijte manuální režim. Stiskněte tlačítko manuálního režimu  a káva se začne připravovat. Ve chvíli, kdy bude v sálku připraveno požadované množství kávy, stiskněte znovu tlačítko manuálního režimu  a příprava kávy se ukončí.



## Příprava mléčné pěny

**DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:** Před mléčnou pěnou připravte nejprve kávu, do které je mléčná pěna určena. Kovovou páku a filtr s vyluhovanou kávou ponechte během přípravy mléčné pěny v kávovaru.

Stiskněte tlačítko pro přípravu horké páry , modrá kontrolka začne svítit přerušovaně a kávovar se začne zahřívat. Jakmile kontrolka začne svítit nepřerušovaně, dosáhl kávovar provozní teploty k přípravě mléčné pěny. Do prázdné vyšší nádoby umístěte parní trysku a krátce otočte ovladač horké páry proti směru hodinových ručiček tak, aby z trysky odešla zbytková voda. Jakmile z trysky začne proudit pára, otočte ovladač do polohy **OFF** a dávkování páry přerušte. Do vyšší nádoby vhodné pro přípravu mléčné pěny dejte potřebné množství vychlazeného polotučného nebo plnotučného mléka. Konec parní trysky ponořte doprostřed mléka a otočte ovladač horké páry do polohy pro dávkování horké páry . Z trysky začne do mléka proudit horká pára, mléko se začne vířit a pěníť **11**. Nádobu mírně naklopte, aby byl konec parní trysky po celou dobu přípravy těsně pod hladinou mléka a připravte mléčnou pěnu. Jakmile bude mléko dostatečně napěněné, pozvedněte nádobu, aby byla parní tryska ponořena v mléčné pěně hlouběji, ovladač nastavte do polohy **OFF** a přípravu mléčné pěny ukončete. Pokud připravená mléčná pěna obsahuje příliš velké bubliny, odstraňte je poklepáním nádoby o rovnou podložku. K promíchání zbytků mléka shromážděného u dna nádoby s mléčnou pěnou zatřeste nádobou horizontálně. Před přípravou další kávy nebo horké vody následující bezprostředně po přípravě mléčné pěny vyčkejte nejméně 10 minut, dokud se přístroj neochladí na teplotu pro přípravu kávy nebo horké vody.

**Dobrý tip:** Pokud nechcete čekat, spusťte režim Přípravy horké vody (viz níže) a z parní trysky nechte odejít veškerou horkou páru. Jakmile z parní trysky přestane vycházet horká pára a začne z ní proudit horká voda (cca 20 sekund), můžete připravit kávu nebo horkou vodu.



## Příprava horké vody

Pro přípravu horké vody nasměrujte konec parní trysky do vyšší nádoby. Stiskněte tlačítko manuální režim  a ihned poté otočte ovladač do polohy pro přípravu horké páry . Z parní trysky začne proudit horká voda **12**. Jakmile bude v nádobě požadované množství horké vody, stiskněte tlačítko manuální režim a otočte ovladač do polohy **OFF**, tím přípravu horké vody ukončíte.

## Vypnutí kávovaru



Pro vypnutí kávovaru stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí  a kávovar se vypne. Pokud kávovar manuálně nevypnete a nebudete jej používat, vypne se automaticky po 30 minutách.

## Odvápňování kávovaru

Kávovar odvápníte každé 2 až 3 měsíce. Použijte kvalitní prostředek pro čištění kávovarů. Zásobník na vodu naplňte po rysku **MAX** směsí připravenou podle návodu k čistícímu prostředku. Kávovar zapněte, stiskněte tlačítko manuálního režimu  a celou směs ze zásobníku nechte projít kávovarem s nasazenou pákou a prázdným filtrem do připravené nádoby **13**. Jakmile se veškerá voda ze zásobníku odčerpá (změní se zvuk čerpadla), stiskněte ihned tlačítko manuální režim  a odvápnění ukončete.

**Upozornění:** Dle potřeby odvápnijte pomocí režimu pro přípravu horké vody pravidelně také parní trysku.

## Čištění kávovaru po odvápnění

Po každém odvápnění propláchněte vnitřní části kávovaru s nasazenou pákou a prázdným filtrem čistou vodou. Do zásobníku nalijte po rysku **MAX** čistou vodu, stiskněte tlačítko manuálního režimu  a čistou vodu nechte projít kávovarem. Jakmile hladina vody v zásobníku dosáhne rysky **MIN**, stiskněte znovu tlačítko manuálního režimu  a čištění kávovaru po odvápnění ukončete. Zásobník opláchněte pod tekoucí vodou, naplňte po rysku **MAX** a vložte zpět do kávovaru.

## Čištění filtrů a páky

Po použití zbavte páku s filtrem vyluhované kávy a vyčistěte je. Páku vyjměte z kávovaru, sklopte a stiskněte pojistku pro odebírání vyluhované kávy **14** a poklepnutím páky o hranu nebo vhodným předmětem odstraňte z filtru vyluhovanou kávu **15**. Pojistku uvolněte, filtr vyjměte, oba díly umyjte pod tekoucí vodou a osušte.

## Čištění otvoru s těsněním pro upevnění páky

Kávovar vypněte a vyjměte a vyjměte z něj zásobník na vodu. Otvor pro upevnění páky s těsněním zbavte v případě potřeby zbytků vyluhované kávy papírovým ubrouskem **16**.

## Čištění parní trysky

Po ukončení přípravy mléčné pěny sejměte z parní trysky objímku **17**. Trysku důkladně otřete vlhkou utěrkou a osušte ji, objímku důkladně umyjte pod tekoucí vodou, osušte ji a nasadte zpět.

**Upozornění:** Parní tryska i objímka jsou během použití velmi horké. S parní tryskou manipulujte vždy pomocí bezpečnostního úchytu, před čištěním nechte trysku i objímku vychladnout.

## Čištění kávovaru

Odkapávací mřížku a misku čistěte pod tekoucí vodou, jsou vhodné do myčky. Zásobník na vodu čistěte běžnými čistícími prostředky pod tekoucí vodou a osušte, nemyjte v myčce. Ohřevnou plochu, ostatní nerezové i plastové plochy kávovaru čistěte vlhkou utěrkou a osušte. Kávovar nemyjte pod tekoucí vodou ani v myčce nádobí.

## Skladování a údržba

Pokud kávovar nepoužíváte, skladujte jej s vyčištěným a prázdným zásobníkem na vodu. Jestliže kávovar nefunguje správně, postupujte podle pokynů v následující kapitole. Poškozený kávovar sami neopravujte, obraťte se na Prodejní centrum nebo Servisní středisko TESCOMA, kontakty na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## Rychlé řešení případných problémů

### Káva vytéká z horní části páky.

- Ve filtru je příliš velké množství kávy nebo je káva příliš napěchovaná. Zopakujte dávkování a přípravu kávy.
- Káva ve filtru je příliš jemně umletá. Použijte mletou kávu s hrubostí vhodnou pro přípravu espressa.
- Na těsnění v otvoru pro uchycení páky jsou zbytky vyluhované kávy. Vyčistěte otvor pro uchycení páky s těsněním.
- Těsnění v otvoru pro uchycení páky je vlivem dlouhodobého používání nefunkční. Obratě se na Servisní středisko TESCOMA.

### tlakové čerpadlo vydává neobvyklé zvuky.

- V zásobníku není voda. Doplňte vodu do zásobníku.
- Zásobník na vodu není správně umístěn v kávovaru. Zkontrolujte a správně umístěte zásobník do kávovaru.

### Připravená káva není dostatečně horká.

- Kávovar nebyl před spuštěním přípravy kávy zahřátý na provozní teplotu. Zopakujte spuštění kávovaru a dávkování i přípravu kávy.

### Připravená káva je příliš tmavá.

- Ve filtru je vloženo příliš velké množství kávy nebo je káva příliš napěchovaná. Zopakujte dávkování a přípravu kávy.
- Kovové sítko v páce kávovaru je zanesené. Sítko vyčistěte důkladným propláchnutím nebo kartáčkem.
- Vnitřní části kávovaru jsou zaneseny vodním kamenem. Provedte odvápnění kávovaru.

### Připravená káva je příliš slabá.

- Ve filtru je příliš málo kávy, káva ve filtru je málo upěchovaná nebo je použita příliš hrubě mletá káva. Použijte mletou kávu s hrubostí pro přípravu espressa a zopakujte dávkování a přípravu kávy.

### Páku s vloženým filtrem nelze v kávovaru upevnit.

- Ve filtru je vloženo příliš mnoho kávy. Zopakujte dávkování kávy.
- Páka je do otvoru v kávovaru vkládána pod nesprávným úhlem. Zopakujte vkládání páky pod správným úhlem.
- Páka nebo otvor pro vkládání páky jsou poškozené. Obratě se na Servisní středisko TESCOMA.

### Z parní trysky nevychází pára.

- Tryska s objímkou nejsou řádně vyčištěny. Vyčistěte objímku a trysku, pokud je otvor trysky zanesený, vyčistěte jej úzkým kartáčkem. V případě potřeby odvápněte parní trysku kávovaru.



## it Istruzioni per l'uso

### Istruzioni di sicurezza

1. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso sicuro dello stesso e se consapevoli dei rischi che ne derivano. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini solo a partire dagli 8 anni di età e comunque sotto attenta supervisione. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
2. Questo elettrodomestico non è un giocattolo.
3. Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o inesperte, se supervisionate o adeguatamente informate sul funzionamento degli stessi e se consapevoli dei rischi che l'utilizzo comporta.
4. L'apparecchio è destinato al solo uso domestico.
5. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere immersi in acqua o in altri liquidi.
6. L'apparecchio è destinato alla preparazione di caffè, non utilizzarlo per altri scopi.
7. La superficie della parte riscaldante continua ad irradiare calore dopo l'uso.
8. Se il cavo di alimentazione originale è danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito dal produttore, da un centro servizi autorizzato o da personale qualificato.
9. La macchina per espresso non deve essere posizionata in un armadietto chiuso quando è in funzione.

### Parametri tecnici

**Voltaggio:** AC 230 V, 50 Hz

**Potenza assorbita:** 1050 W

**Pressione operativa:** 19 bar

**Capacità del serbatoio per l'acqua:** 1,5 l

### Legenda

1. Scaldat-zazzine
2. Serbatoio per l'acqua con coperchio a cerniera
3. Pannello di controllo
  - a. Programma per 2 tazzine
  - b. Programma per 1 tazzina
  - c. Accendere e spegnere la macchina da caffè
  - d. Modalità manuale
  - e. Preparazione di vapore caldo
4. Apertura con guarnizione per il fissaggio del braccetto in metallo
5. Controllo della preparazione di vapore caldo
6. Beccuccio per il vapore con collare rimovibile
7. Impugnatura di sicurezza del beccuccio per il vapore
8. Braccetto in metallo
  - a. Blocco per rimuovere il caffè utilizzato
  - b. Filtro per 1 tazzina di caffè
  - c. Filtro per 2 tazzine di caffè
  - d. Erogatori
  - e. Filtro
9. Misurino con pressino
10. Sgocciolatoio
11. Vassoio sgocciolatoio
12. Cavo di alimentazione con spina



## Preparazione della macchina da caffè

Rimuovere l'imballo di protezione dalla macchina da caffè e posizionarla su una superficie piana, lontano da altri oggetti. Collegare la spina alla rete elettrica 230 V. Risciacquare il braccetto in metallo e i filtri per 1 o 2 tazzine sotto acqua corrente e asciugarli.

## Riempire il serbatoio per l'acqua


Rimuovere il serbatoio per l'acqua, sciaccarlo, riempirlo con acqua fino al segno **MAX** **1** e riposizionarlo nella macchina da caffè. **Avvertenza:** Aggiungere acqua all'interno del serbatoio quando il livello si avvicina al segno **MIN**. L'acqua può essere aggiunta anche nel serbatoio inserito nella macchina da caffè. Una piccola quantità d'acqua potrebbe accumularsi nella zona sotto il serbatoio; rimuoverla al bisogno con della carta da cucina.

**AVVISO IMPORTANTE:** Non utilizzare la macchina da caffè con il serbatoio vuoto per evitare di danneggiarla. Se il serbatoio si svuota mentre la pompa ha richiamato aria, spegnere la macchina, rimuovere il serbatoio, riempirlo fino al segno **MAX** e riposizionarlo nella macchina da caffè. Riprendere la procedura come illustrata nella sezione "preparazione dell'acqua calda". È nuovamente possibile utilizzare la macchina da caffè quando l'acqua calda inizia a fluire dal beccuccio.

## Prima del primo utilizzo

Prima di preparare il caffè per la prima volta, mettere in funzione la macchina a vuoto per almeno un paio di volte utilizzando i programmi per 1 o 2 tazzine, con il braccetto fissato ma senza caffè all'interno del filtro (vedere la sezione "Preparazione del caffè").

## Accendere la macchina da caffè

Premere il tasto on/off  **2**; la luce blu inizia a lampeggiare e la macchina da caffè inizia a riscaldarsi fino a raggiungere la temperatura operativa. Quando la luce smette di lampeggiare, la macchina da caffè è pronta all'uso.

**Avvertenza:** La macchina da caffè continua a riscaldarsi anche durante il funzionamento, la luce di accensione on/off può accendersi anche durante la preparazione di caffè, schiuma di latte e acqua calda.

## Erogare il caffè

Inserire il filtro per 1 tazzina o il filtro per 2 tazzine di caffè nel braccetto di metallo **3**. Utilizzare il misurino per raccogliere il caffè macinato per la preparazione del caffè espresso **4** – un misurino raso (circa 7 g) per 1 tazzina e due misurini scarsi (circa 13 g) per 2 tazzine. Inserire il caffè nel filtro e pressarlo leggermente con il pressino in modo che risulti livellato appena al di sotto del bordo del filtro **5**. Rimuovere i residui di caffè dal bordo del filtro.

## Inserire e fissare il braccetto


Posizionare il braccetto con il filtro riempito di caffè in modo che l'impugnatura sia allineata al segno a sinistra della macchina, inserirlo da sotto nell'apertura per il fissaggio del braccetto e fissare quest'ultimo alla macchina portando l'impugnatura verso destra fino a fine corsa **6**.

## Posizionare le tazzine



Per preparare 1 tazzina, posizzarla al centro dei beccucci erogatori in modo che entrambi i beccucci riversino il caffè al centro della tazzina **7**. Per preparare 2 tazzine, posizzarle una vicino all'altra in modo che ognuno dei due beccucci erogatori riversi il caffè nella rispettiva tazzina al di sotto **8**.



**Consiglio utile:** Riporre le tazzine a testa in giù nello scalda-tazzine della macchina da caffè. A partire dall'accensione della macchina, lo scalda-tazzine trasferisce il calore alle tazzine, riscaldandole **9**.

## Preparazione del caffè



Premere il tasto per 1 tazzina  o il tasto per 2 tazzine  perché la macchina inizi ad erogare il caffè. Il tempo di erogazione del caffè è preimpostato in 20 secondi per 1 tazzina e 40 secondi per 2 tazzine. La luce blu si spegne al termine del tempo di preparazione e l'erogazione del caffè si interrompe **10**.

## Variare il tempo di erogazione

È possibile modificare il tempo di erogazione del caffè per 1 o 2 tazzine, regolando di conseguenza la quantità erogata e l'intensità dell'aroma rispetto ai valori preimpostati. Tenere premuto il tasto per 1 tazzina  o il tasto per 2 tazzine  fino a quando la luce blu del programma selezionato inizia a lampeggiare. Rilasciare il tasto ed aspettare fino a quando la quantità desiderata di caffè viene erogata nella/e tazzina/e. Quando la quantità desiderata è stata erogata, premere nuovamente il tasto corrispondente; l'erogazione del caffè si interrompe e la macchina memorizza il nuovo tempo impostato per gli usi successivi.



**Avvertenza:** Scollegando la macchina da caffè dalla rete di alimentazione per più di 3 secondi, il tempo di erogazione del caffè ritorna al valore predefinito di 20 secondi (1 tazzina ) e di 40 secondi (2 tazzine ). È possibile modificare il tempo di erogazione in qualunque momento.

## Modalità manuale

Utilizzare la modalità manuale per preparare la quantità desiderata di caffè senza un tempo di erogazione preimpostato. Premere il tasto di modalità manuale  per iniziare ad erogare il caffè. Una volta erogata la quantità desiderata di caffè, premere nuovamente il tasto di modalità manuale  per terminare l'erogazione.



## Preparazione della schiuma di latte

**AVVISO IMPORTANTE:** Prima di preparare la schiuma di latte, preparare il caffè a cui tale schiuma è destinata. Lasciare il braccetto in metallo ed il filtro con il caffè utilizzato nella macchina da caffè durante la preparazione della schiuma di latte.


Premere il tasto per la preparazione del vapore caldo ; la luce blu inizia a lampeggiare e la macchina da caffè inizia a riscaldarsi. La luce blu smette di lampeggiare quando la macchina da caffè ha raggiunto la temperatura necessaria per la preparazione della schiuma di latte. Posizionare il beccuccio del vapore in un recipiente alto vuoto e ruotare brevemente la regolazione del vapore in senso antiorario fino a far fuoriuscire dal beccuccio tutta l'acqua residua. Quando il vapore inizia a fuoriuscire dal beccuccio, ruotare la manopola in posizione **OFF** per terminare l'erogazione del vapore. Versare la quantità desiderata, refrigerata, di latte intero o parzialmente scremato, in un recipiente alto adatto alla preparazione della schiuma di latte. Immergere nel latte la parte terminale del beccuccio del vapore e ruotare la manopola di regolazione nella posizione di erogazione di vapore caldo . Il vapore caldo inizia a riversarsi dal beccuccio nel latte, il latte inizia a montare e si forma la schiuma **11**. Inclinare leggermente il recipiente in modo che il terminale del beccuccio del vapore si trovi al di sotto del livello del latte per tutto il tempo di preparazione della schiuma. Quando la schiuma di latte è pronta, sollevare il recipiente in modo che il beccuccio sia immerso più in profondità, portare la manopola in posizione **OFF** e terminare la preparazione. Se la schiuma di latte presenta bolle troppo grandi, smontarle picchiettando il recipiente su una superficie piana. Per amalgamare alla schiuma il latte rimasto sul fondo del recipiente, scuotere quest'ultimo orizzontalmente. Prima di preparare caffè o acqua calda successivamente alla preparazione della schiuma di latte, attendere almeno 10 minuti in modo che la macchina torni alla temperatura adatta alla preparazione di caffè o acqua calda.

**Consiglio utile:** Se non si intende aspettare, avviare la modalità "Preparazione di acqua calda" (vedere sotto) e far fuoriuscire tutto il vapore dal beccuccio. È possibile preparare caffè o acqua calda dopo che tutto il vapore sarà fuoriuscito dal beccuccio e sarà sostituito da acqua calda (ci vorranno circa 20 secondi).



## Preparazione dell'acqua calda

Per preparare acqua calda, dirigere il terminale del beccuccio verso il recipiente alto. Premere il tasto di modalità manuale  e subito dopo ruotare la manopola di controllo in posizione di erogazione del vapore caldo . L'acqua calda inizierà a fuoriuscire dal beccuccio del vapore **12**. Una volta prelevata la quantità desiderata di acqua calda, premere il tasto di modalità manuale e girare la manopola in posizione **OFF** per terminare la preparazione dell'acqua calda.

## Spegnerne la macchina da caffè



Per spegnere la macchina da caffè, premere il tasto on/off . Se la macchina da caffè non viene spenta manualmente, si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di inattività.

## Decalcificare

Decalcificare la macchina da caffè ogni 2 o 3 mesi. Utilizzare un prodotto di qualità specifico per macchine da caffè. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al segno **MAX** con una soluzione ottenuta seguendo le istruzioni del prodotto utilizzato. Accendere la macchina da caffè, premere il tasto di modalità manuale  e lasciar defluire in un recipiente tutto il liquido contenuto all'interno del serbatoio, attraverso il braccetto con applicati i filtri vuoti e i beccucci **13**. Quando tutta la soluzione è stata erogata (si nota dal cambiamento del rumore della pompa), premere immediatamente il tasto di modalità manuale  per terminare il processo di decalcificazione.

**Avvertenza:** Decalcificare regolarmente anche il beccuccio del vapore utilizzando la modalità acqua calda.

## Pulizia dopo la decalcificazione

Dopo ogni decalcificazione, risciacquare le parti interne della macchina da caffè ripetendo il procedimento descritto sopra, ma con semplice acqua pulita. Versare acqua pulita nel serbatoio fino al segno **MAX**, premere il tasto di modalità manuale  e lasciar defluire l'acqua attraverso la macchina. Quando il livello dell'acqua raggiunge il segno **MIN**, premere nuovamente il tasto di modalità manuale  per terminare la pulizia post decalcificazione della macchina da caffè. Risciacquare il serbatoio sotto acqua corrente, riempire fino al segno **MAX** e riposizionare nella macchina da caffè.

## Pulizia dei filtri e del braccetto

Dopo l'uso, rimuovere il caffè utilizzato dal braccetto con il filtro e lavare entrambi. Rimuovere il braccetto dalla macchina da caffè, piegare e premere il blocco per la rimozione del caffè usato **14** e svuotare il filtro picchiettando il braccetto su un angolo o utilizzare un oggetto appropriato **15**. Rilasciare il blocco, rimuovere il filtro, lavare entrambe le parti sotto acqua corrente e asciugare.

## **Pulizia dell'apertura con guarnizione per il fissaggio del braccetto**

Spegnere la macchina da caffè ed estrarre il serbatoio dell'acqua. Se necessario, utilizzare un tovagliolo di carta per rimuovere i residui di caffè dall'apertura con guarnizione **16**.

## **Pulizia del beccuccio per il vapore**

Dopo la preparazione della schiuma di latte, rimuovere l'anello dal beccuccio per il vapore **17**. Passare accuratamente il beccuccio con un panno umido e asciugare, lavare con cura l'anello sotto acqua corrente, asciugare e rimettere in posizione.

**Avvertenza:** Il beccuccio del vapore e l'anello sono molto caldi durante l'uso. Maneggiare sempre il beccuccio per il vapore utilizzando l'impugnatura di sicurezza, lasciar raffreddare il beccuccio e l'anello prima di lavarli.

## **Pulizia della macchina da caffè**

Lavare la griglia e il vassoio sotto acqua corrente; entrambi i pezzi sono lavabili in lavastoviglie. Lavare il serbatoio dell'acqua sotto acqua corrente con normali detersivi e asciugare, non lavare in lavastoviglie. Pulire lo scaldat-zaccine e le altre superfici in acciaio e in plastica con un panno umido e asciugare. Non lavare la macchina da caffè sotto acqua corrente né in lavastoviglie.

## **Stoccaggio e manutenzione**

Quando non è in uso, riporre la macchina da caffè con il serbatoio dell'acqua vuoto e pulito. Se la macchina da caffè non funziona correttamente, seguire le indicazioni nella sezione seguente. Non tentare di riparare il prodotto; se necessario rivolgersi al proprio rivenditore TESCOMA o al servizio clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

## **Risoluzione rapida dei problemi**

### **Il caffè fuoriesce dalla parte superiore del braccetto.**

- Il filtro contiene una quantità eccessiva di caffè o il caffè è stato pressato troppo. Ripetere il procedimento di dosaggio e preparazione del caffè.
- Il caffè nel filtro è macinato troppo fine. Utilizzare caffè con un grado di macinatura adatto alla preparazione del caffè espresso.
- Ci sono residui di caffè sulla guarnizione all'attacco del braccetto. Pulire l'apertura e la guarnizione per il fissaggio del braccetto.
- La guarnizione è usurata. Contattare il servizio clienti TESCOMA.

### **La pompa di pressione emette rumori inconsueti.**

- Non c'è acqua nel serbatoio. Aggiungere acqua nel serbatoio.
- Il serbatoio dell'acqua non è posizionato correttamente nella macchina da caffè. Controllare il serbatoio e riposizionarlo in maniera corretta nella macchina da caffè.

### **Il caffè non è sufficientemente caldo.**

- La macchina da caffè non è stata riscaldata fino a raggiungere la corretta temperatura operativa prima di iniziare la preparazione del caffè. Ripetere l'operazione dall'inizio, assicurandosi che la spia blu abbia terminato di lampeggiare.

### **Il caffè è troppo scuro.**

- È stato inserito troppo caffè nel filtro o il caffè è stato pressato troppo. Ripetere il procedimento di dosaggio e preparazione del caffè.
- Il filtro in metallo all'interno del braccetto è intasato. Lavare il filtro sciacquandolo accuratamente o servendosi di una spazzolina.
- Si è formato del calcare nelle parti interne della macchina da caffè. Decalcificare la macchina.

### **Il caffè è slavato.**

- È stato inserito troppo poco caffè nel filtro, il caffè all'interno del filtro non è stato pressato a sufficienza o la miscela utilizzata ha una macinatura troppo grossa. Utilizzare caffè con un grado di macinatura adatto alla preparazione di caffè espresso e ripetere il procedimento di dosaggio e preparazione.

### **Il braccetto con il filtro inserito non si aggancia correttamente alla macchina da caffè.**

- È stato inserito troppo caffè all'interno del filtro. Ripetere il dosaggio del caffè.
- Il braccetto è stato inserito nella macchina da caffè con un'angolazione errata. Inserire nuovamente il braccetto secondo l'angolazione corretta.
- Il braccetto o il suo alloggiamento sono danneggiati. Contattare il servizio clienti TESCOMA.

### **Non fuoriesce vapore dal beccuccio.**

- Il beccuccio e l'anello non sono stati puliti adeguatamente. Pulire il beccuccio e l'anello; pulire il foro del beccuccio con una spazzolina stretta se è ostruito. Decalcificare il beccuccio del vapore se necessario.

## es Instrucciones de uso

### Instrucciones de seguridad

1. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados. La limpieza y el mantenimiento de uso sólo pueden ser realizados por niños si son mayores de 8 años y están bajo supervisión. Mantener el electrodoméstico y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años.
2. El aparato no es un juguete para niños.
3. El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados.
4. El aparato está diseñado únicamente para uso doméstico.
5. El aparato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.
6. El aparato está destinado únicamente a la preparación de café, no utilizar para otros fines.
7. La superficie del elemento calefactor irradia calor residual después de su uso.
8. Si el cable de alimentación original está dañado, por motivos de seguridad debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por una persona con cualificaciones similares.
9. La cafetera no puede colocarse en un mueble cerrado mientras esté en funcionamiento.

### Parámetros técnicos

**Voltaje:** AC 230 V, 50 Hz

**Potencia de entrada:** 1050 W

**Presión de funcionamiento:** 19 bar

**Volumen del depósito de agua:** 1,5 l

### Descripción

1. Calentador de taza
2. Depósito de agua con tapa abatible
3. Panel de control
  - a. Programa para 2 tazas
  - b. Programa para 1 taza
  - c. Encendido y apagado de la cafetera on/off
  - d. Modo manual
  - e. Preparación de vapor caliente
4. Abertura con junta para la fijación de la palanca metálica
5. Control de la preparación del vapor caliente
6. Boquilla de vapor con cuello extraíble
7. Soporte de seguridad de la boquilla de vapor
8. Palanca de metal
  - a. Bloqueo para retirar el café gastado
  - b. Filtro para 1 taza de café
  - c. Filtro para 2 tazas de café
  - d. Aberturas de dispensación
  - e. Colador
9. Recipiente medidor con presnador
10. Rejilla de goteo
11. Plato de goteo
12. Cable de alimentación con enchufe



## Preparación de la cafetera

Retirar el embalaje de transporte de la máquina de café y colocarla sobre una superficie plana y alejada de otros objetos. Conectar el cable de alimentación con enchufe a la red de 230 V. Lavar la palanca de metal y los filtros para 1 o 2 tazas bajo el grifo de agua corriente y secar.

## Llenar el depósito de agua

Retirar el depósito de agua, lavar, llenar con agua hasta la marca **MAX 1** y colocar de nuevo en la cafetera.

**Aviso:** Añadir agua al depósito siempre que baje a la marca **MIN**. Se puede añadir agua al depósito directamente en la cafetera. Es posible que se acumule una pequeña cantidad de agua en la zona debajo del depósito; retirarla con una servilleta de papel cuando sea necesario.

**AVISO IMPORTANTE:** No utilizar la cafetera sin agua en el depósito para evitar daños en la máquina. Si no queda agua en el depósito y la bomba ha aspirado aire, apagar la máquina, retirar el depósito de agua, llenarlo de agua hasta la marca **MAX** y volver a colocarlo en la cafetera. Seguir el procedimiento descrito en la sección "Preparación del agua caliente". La cafetera se puede volver a utilizar como de costumbre cuando el agua caliente empiece a salir por la boquilla.

## Antes del primer uso

Antes de preparar su café por primera vez, haga funcionar la cafetera en reposo al menos dos veces en el programa para 1 taza o 2 tazas, es decir, con la palanca cerrada y sin colocar café molido en el filtro (véase el apartado "Preparación del café").

## Encendido de la cafetera

Pulsar el botón on/off  **2**; el indicador luminoso azul comenzará a parpadear y la cafetera empezará a calentarse hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento. Cuando el indicador luminoso deja de parpadear, la cafetera está lista para ser utilizada.

**Aviso:** La cafetera se calienta continuamente durante el funcionamiento, el indicador luminoso on/off puede encenderse también durante la preparación del café, la espuma de leche y el agua caliente.

## Dispensación de café

Introducir el filtro para 1 taza o el filtro para 2 tazas de café en la palanca de metal **3**. Utilizar el recipiente medidor para coger el café finamente molido destinado a la preparación del expreso **4** – un recipiente medidor nivelado (unos 7 g) para 1 taza y algo menos de dos recipientes medidores nivelados (unos 13 g) para 2 tazas. Colocar el café en el filtro y comprimir ligeramente con el prensador para que quede nivelado justo debajo del borde del filtro **5**. Retirar todo el café restante del borde del filtro.

## Inserción y fijación de la palanca



Colocar la palanca con el filtro lleno de café de forma que su asa quede alineada con la marca de la izquierda de la cafetera, introducir en la abertura para la fijación de la palanca desde abajo y fijar en la cafetera desplazando el asa hasta la posición final a la derecha **6**.

## Colocación de las tazas



Para preparar 1 taza, colocar una taza en el centro de la rejilla de goteo de manera que los dos orificios de dispensación de la palanca fijada estén orientados hacia el centro de la taza **7**. Para preparar 2 tazas de café, colocar dos tazas cerca una de la otra de manera que cada orificio de dispensación esté dirigido hacia el centro de una taza **8**.



**Consejo útil:** Guardar las tazas de abajo hacia arriba en el calentador de la cafetera. Después de encender la cafetera, el calentador transfiere el calor a las tazas y las calienta **9**.

## Preparación de café



Pulsar el botón para 1 taza  o el botón para 2 tazas  y la cafetera comenzará a preparar el café. El tiempo de preparación del café viene ajustado de fábrica a 20 segundos para 1 taza y 40 segundos para 2 tazas. El indicador luminoso azul se apagará una vez transcurrido el tiempo de preparación, la preparación del café terminará **10**.

## Cambiar el tiempo de preparación del café

Se puede modificar el tiempo de preparación del café para 1 taza y 2 tazas y así ajustar la cantidad y la intensidad del sabor del café preparado regularmente. Mantener pulsado el botón para 1 taza  o el botón para 2 tazas  hasta que el indicador luminoso azul del programa seleccionado comience a parpadear. Soltar el botón y esperar a que se prepare la cantidad necesaria de café en la taza o tazas. Una vez preparada la cantidad deseada, pulsar de nuevo el botón; la preparación del café finalizará y la cafetera guardará en su memoria y repetirá el tiempo de preparación del café programado cada vez que prepare café.



**Aviso:** Si desconecta la cafetera de la red durante más de 3 segundos, el tiempo de preparación del café volverá automáticamente a los 20 segundos originales (1 taza ) y a los 40 segundos (2 tazas ). Se puede reprogramar el tiempo de preparación del café en cualquier momento.

## Modo manual

Utilizar el modo manual para preparar cualquier cantidad de café sin un tiempo de preparación determinado. Pulsar el botón de modo manual  para empezar a preparar el café. Una vez preparada la cantidad necesaria de café en la taza, volver a pulsar el botón manual  y la preparación finalizará.



## Preparación de espuma de leche

**AVISO IMPORTANTE:** Antes de preparar la espuma de leche, preparar primero el café para el que se hará la espuma de leche. Dejar la palanca metálica y el filtro con el café utilizado en la cafetera durante la preparación de la espuma de leche.

Pulsar el botón de preparación de vapor caliente ; el indicador luminoso azul comenzará a parpadear y la cafetera comenzará a calentarse. Cuando el indicador luminoso deja de parpadear, la cafetera ha alcanzado la temperatura de funcionamiento para preparar la espuma de leche. Colocar la boquilla de vapor en un recipiente más alto vacío y girar brevemente el control de vapor caliente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que todo el agua restante salga de la boquilla. Cuando el vapor comience a salir de la boquilla, girar el control a la posición **OFF** para interrumpir el suministro de vapor. Poner la cantidad necesaria de leche semidesnatada o entera fría en un recipiente más alto que sea adecuado para preparar la espuma de leche. Sumergir el extremo de la boquilla de vapor en el centro de la leche y girar el mando de vapor caliente a la posición para dispensar vapor caliente . El vapor caliente comenzará a fluir desde la boquilla hacia la leche, la leche comenzará a girar y a hacer espuma **11**. Inclinar ligeramente el recipiente de forma que el extremo de la boquilla de vapor esté justo por debajo del nivel de la leche durante todo el tiempo de preparación de la espuma de leche. Cuando la leche esté lo suficientemente espumosa, levantar el recipiente de forma que la boquilla de vapor se sumerja profundamente en la espuma de leche, colocar el control en la posición **OFF** y finalizar la preparación de la espuma de leche. Si hay burbujas demasiado grandes en la espuma de leche preparada, deshacerlas golpeando el recipiente sobre una almohadilla plana. Para remover el resto de la leche acumulada en el fondo del recipiente con espuma de leche, agitar el recipiente horizontalmente. Antes de preparar café o agua caliente inmediatamente después de preparar la espuma de leche, esperar al menos 10 minutos hasta que la cafetera se enfríe a la temperatura para preparar café o agua caliente.

**Consejo útil:** Si no quiere esperar, ejecutar el modo "Preparación de agua caliente" (véase más abajo) y dejar que todo el vapor caliente salga de la boquilla de vapor. Puede preparar café o agua caliente después de que el vapor caliente haya dejado de salir de la boquilla de vapor y sea sustituido por agua caliente (después de unos 20 segundos).



## Preparación de agua caliente

Para preparar el agua caliente, dirigir el extremo de la boquilla de vapor a un recipiente más alto. Pulsar el botón de modo manual  e inmediatamente después girar el mando a la posición de preparación de vapor caliente . El agua caliente comenzará a salir por la boquilla de vapor **12**. Cuando la cantidad requerida de agua caliente esté en el recipiente, pulsar el botón de modo manual y girar el control a la posición **OFF** para finalizar la preparación de agua caliente.

## Apagado de la cafetera



Para apagar la cafetera, pulsar el botón de on/off  y la cafetera se apagará. Si no se apaga la cafetera manualmente y no se utilita durante 30 minutos, se apagará automáticamente.

## Descalcificación

Descalcificar la cafetera cada 2 o 3 meses. Utilizar un agente de alta calidad para las cafeteras. Llenar el depósito de agua hasta la marca **MAX** con una mezcla preparada siguiendo las instrucciones del producto de limpieza. Encender la cafetera, pulsar el botón de modo manual  y dejar que toda la mezcla del depósito pase por la cafetera, con la palanca acoplada y un filtro vacío, a un recipiente preparado **13**. Cuando se haya bombeado toda el agua del depósito (el sonido de la bomba cambia), pulsar inmediatamente el botón de modo manual  y finalizar la descalcificación.

**Aviso:** Descalcificar regularmente también la boquilla de vapor utilizando el modo de agua caliente.

## Limpieza posterior a la descalcificación

Después de cada descalcificación, enjuagar las piezas del interior de la cafetera con agua limpia, con la palanca acoplada y un filtro vacío. Verter agua limpia en el depósito hasta la marca **MAX**, pulsar el botón de modo manual  y dejar correr el agua limpia por la cafetera. Cuando el nivel de agua en el depósito llegue a la marca **MIN**, pulsar de nuevo el botón de modo manual  para finalizar la limpieza posterior a la descalcificación de la cafetera. Enjuagar el depósito con agua corriente, llenarlo hasta la marca **MAX** y volver a colocarlo en la cafetera.

## Limpieza de los filtros y de la palanca

Después del uso, retirar el café gastado de la palanca con filtro y limpiar ambos. Retirar la palanca de la cafetera, plegar y presionar el bloque para retirar el café gastado **14** y retirar el café gastado del filtro golpeando la palanca contra un borde o utilizando un objeto adecuado **15**. Soltar el bloque, retirar el filtro, lavar ambas partes bajo el agua corriente y secarlas.



## **Limpieza de la abertura con junta para la fijación de la palanca**

Apagar la cafetera y retirar de ella el depósito de agua. Si es necesario, utilizar una servilleta de papel para eliminar los residuos de café usado de la abertura con junta para fijar la palanca **16**.

## **Limpieza de la boquilla de vapor**

Después de preparar la espuma de leche, retirar el collarín de la boquilla de vapor **17**. Limpiar a fondo la boquilla con un paño húmedo y secarla, lavar bien el collarín bajo el grifo, secar y volver a colocarlo en su sitio.

**Aviso:** La boquilla de vapor y el collarín se calientan mucho cuando se utilizan. Manipular siempre la boquilla de vapor con la empuñadura de seguridad y dejar que la boquilla y el collarín se enfríen antes de limpiarlos.

## **Limpieza de la cafetera**

Limpiar la rejilla de goteo y el plato bajo el agua corriente; son aptos para el lavavajillas. Limpiar el depósito de agua con productos de limpieza normales bajo el grifo y secar, no lavar en el lavavajillas. Limpiar el calentador y las demás superficies de acero inoxidable y plástico con un paño húmedo y secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas.

## **Almacenaje y mantenimiento**

Si no se utiliza la cafetera, guardarla con el depósito de agua limpio y vacío. Si la cafetera no funciona correctamente, proceder siguiendo las instrucciones del apartado siguiente. No reparar una cafetera defectuosa usted mismo; en su lugar contactar con su distribuidor TESCOMA o con un centro de servicio; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## **Solución rápida de problemas**

### **El café sale por la parte superior de la palanca.**

- Hay demasiado café en el filtro o el café está demasiado apretado. Repetir el proceso de dosificación y preparación del café.
- El café en el filtro está molido demasiado fino. Utilizar café molido en un grado adecuado para preparar café expreso.
- Hay residuos de café utilizado en la junta de la abertura para la fijación de la palanca. Limpiar la abertura con la junta para la fijación de la palanca.
- La junta en la abertura para la fijación de la palanca está defectuosa debido al uso prolongado. Contactar con un centro de servicio TESCOMA.

### **La bomba de presión produce sonidos inusuales.**

- No hay agua en el depósito. Añadir agua al depósito.
- El depósito de agua está mal colocado en la cafetera. Comprobar el depósito y colocarlo correctamente en la cafetera.

### **El café preparado no está lo suficientemente caliente.**

- La máquina de café no se calentó a la temperatura de funcionamiento antes de iniciar la preparación del café. Repetir el proceso de puesta en marcha de la cafetera, dosificación y preparación del café.

### **El café preparado es demasiado oscuro.**

- Se ha puesto demasiado café en el filtro o el café está demasiado apretado. Repetir el proceso de dosificación y preparación del café.
- El filtro metálico de la palanca de la cafetera está obstruido. Limpiar bien el filtro enjuagándolo a fondo o utilizando un cepillo.
- Se han formado incrustaciones en las piezas del interior de la cafetera. Descalcificar la cafetera.

### **El café preparado es demasiado flojo.**

- Hay muy poco café en el filtro, el café en el filtro no está suficientemente prensado o se ha utilizado café molido demasiado grueso. Utilizar el café molido en un grado adecuado para preparar café expreso y repetir el proceso de dosificación y preparación del café.

### **La palanca con el filtro no puede fijarse en la cafetera.**

- Se ha puesto demasiado café en el filtro. Repetir el proceso de dosificación del café.
- La palanca se ha introducido en la abertura de la cafetera en un ángulo incorrecto. Introducir la palanca de nuevo en un ángulo correcto.
- La palanca o la abertura para introducir la palanca está dañada. Contactar con un centro de servicio TESCOMA.

### **No sale vapor de la boquilla de vapor.**

- La boquilla y su collarín no se han limpiado correctamente. Limpiar el cuello y la boquilla; limpiar el orificio de la boquilla con un cepillo estrecho si está obstruido. Descalcificar la boquilla de vapor de la cafetera si es necesario.



## Preparar a máquina de café

Retirar a embalagem de transporte da máquina de café e colocar a máquina sobre uma superfície plana afastada de outros objetos. Ligar o cabo com a ficha à tomada de 230 V. Lavar a alavanca de metal e os filtros para 1 ou 2 chávemas em água corrente e secar.

## Encher o reservatório de água

Retirar o reservatório de água, enxaguar, encher com água até a marca **MAX 1** e colocar de volta na máquina de café.


**Aviso:** Adicionar água ao reservatório sempre que atingir a marca **MIN**. A água pode ser adicionada ao reservatório diretamente na máquina de café. Uma pequena quantidade de água pode se acumular na área sob o reservatório. Remover usando uma toalha de papel quando necessário.

**AVISO IMPORTANTE:** Não usar a máquina de café sem água no reservatório para evitar danos à máquina. Se não houver mais água no reservatório e a bomba tiver aspirado ar, desligue a máquina, retire o reservatório de água, encha-o com água até a marca **MAX** e volte a colocá-lo na máquina de café. Continuar seguindo o procedimento descrito na seção “Preparação de água quente”. Pode voltar a utilizar a máquina de café normalmente quando a água quente começar a sair do bocal.

## Antes da primeira utilização

Antes de preparar seu café pela primeira vez, colocar a máquina lentamente pelo menos duas vezes no programa para 1 chávema ou 2 chávemas, ou seja, com a alavanca travada e sem colocar o café moído no filtro (consulte a seção “Preparação de café”).

## Ligar a máquina de café

Pressionar o botão on/off  **2**. A luz indicadora azul começará a piscar e a máquina de café começará a ser aquecida até a temperatura de operação. Assim que a luz indicadora parar de piscar, a máquina de café está pronta para utilização.

**Aviso:** A máquina de café também é aquecida continuamente durante o funcionamento, a luz indicadora de on/off também pode acender durante a preparação de café, espuma de leite e água quente.

## Dispensar café

Inserir o filtro para 1 chávema ou o filtro para 2 chávemas de café na alavanca metálica **3**. Utilizar o recipiente de medição para recolher o café moído finamente destinado à preparação de expresso **4** – um recipiente de medição nivelado (cerca de 7 g) para 1 chávema e um pouco menos de dois recipientes de medição nivelados (cerca de 13 g) para 2 chávemas. Colocar o café no filtro e comprima-o levemente com a prensa de modo que fique nivelado logo abaixo da borda do filtro **5**. Retirar todo o café restante da borda do filtro.

## Inserir e fixar a alavanca



Posicionar a alavanca com filtro cheio de café de forma que a pega fique alinhada com a marca à esquerda da máquina de café, insira-a na abertura para fixação da alavanca por baixo e prenda-a na máquina de café movendo a pega até o final posição para a direita **6**.

## Colocar as chávemas



Para preparar 1 chávema, colocar uma chávema no centro da grelha anti pingas de modo a que ambas as aberturas de distribuição na alavanca fixada fiquem direcionadas para o centro da chávema **7**. Para preparar 2 chávemas de café, colocar duas chávemas próximas uma da outra de forma a que uma das aberturas de distribuição esteja direcionada para o centro de uma chávema **8**.

**Dica útil:** Guarde as chávemas de baixo para cima no aquecedor da máquina de café. Depois de ligar a máquina de café, o aquecedor transfere calor para as chávemas e aquece-as **9**.

## Preparação de café

Pressionar o botão para 1 chávema  ou o botão para 2 chávemas  e a máquina de café começará a preparar o café. O tempo de preparação de café é ajustado de fábrica para 20 segundos para 1 chávema e 40 segundos para 2 chávemas. A luz indicadora azul apagar-se-á depois de decorrido o tempo de preparação, a preparação do café terminará **10**.

## Alteração do tempo de preparação do café

Pode alterar o tempo de preparação do café para 1 chávema e 2 chávemas e, assim, ajustar a quantidade necessária e a intensidade do sabor do café preparado regularmente. Pressionar e segurar o botão para 1 chávema  ou o botão para 2 chávemas  até que a luz indicadora azul do programa selecionado comece a piscar. Soltar o botão e esperar até que a quantidade de café necessária seja preparada na chávema ou chávemas. Quando a quantidade necessária estiver preparada, pressionar novamente o botão do programa. A preparação do café terminará e a máquina memorizará e repetirá o tempo de preparação do café assim programado sempre que fizer café da próxima vez.

**Aviso:** Se desligar a máquina de café da energia durante mais de 3 segundos, o tempo de preparação do café volta automaticamente aos 20 segundos (1 chávena ☞) e 40 segundos (2 chávenas ☞) originais. Pode reprogramar o tempo de preparação do café novamente a qualquer momento.

## Modo manual

Utilizar o modo manual para preparar qualquer quantidade de café sem um tempo de preparação definido. Pressionar o botão de modo manual ☞ para iniciar a preparação do café. Quando a quantidade de café necessária estiver preparada na chávena, pressionar novamente o botão manual ☞ e a preparação terminará.

## Preparação de espuma de leite

**AVISO IMPORTANTE:** Antes de preparar a espuma de leite, prepare primeiro o café para o qual a espuma de leite será feita. Deixar a alavanca metálica e o filtro com café gasto na máquina de café durante a preparação da espuma de leite.

Pressionar o botão para a preparação de vapor quente ☞; A luz indicadora azul começará a piscar e a máquina de café começará a ser aquecida até a temperatura de funcionamento. Quando a luz indicadora deixar de piscar, a máquina de café atingiu a temperatura de funcionamento para preparar a espuma de leite. Colocar o bico de vapor no recipiente mais alto vazio e girar brevemente o controlo de vapor quente da esquerda para a direita até que toda a água restante saia do bico. Quando o vapor começar a sair do bocal, girar o controlo para a posição **OFF** para interromper a distribuição de vapor. Colocar a quantidade necessária de leite desnatado ou integral arrefecido no recipiente mais alto adequado para preparar espuma de leite. Mergulhar a extremidade do bico de vapor no centro do leite e girar o controlo de vapor quente para a posição de saída de vapor quente ☞. O vapor quente começará a fluir do bico para o leite, o leite começará a girar e formar espuma 11. Inclinair ligeiramente o recipiente para que a extremidade do bico de vapor fique logo abaixo do nível do leite durante todo o tempo de preparação da espuma de leite. Quando o leite estiver suficientemente espumoso, levantar o recipiente para que o bico de vapor fique mais submerso na espuma de leite, colocar o controlo na posição **OFF** e terminar a preparação de espuma de leite. Se houver bolhas muito grandes na espuma de leite preparada, interrompa-as batendo o recipiente numa base plana. Para mexer o leite restante acumulado no fundo do recipiente com espuma de leite, agitar o recipiente horizontalmente. Antes de preparar café ou água quente imediatamente após preparar espuma de leite, esperar pelo menos 10 minutos até que a máquina arrefeça até a temperatura para preparar café ou água quente.

**Dica útil:** Se não quiser esperar, executar o modo “Preparação de água quente” (ver abaixo) e deixar todo o vapor quente sair do bico de vapor. Pode preparar café ou água quente depois de o vapor quente parar de sair do bico de vapor e for substituído por água quente (após cerca de 20 segundos).

## Preparação de água quente

Para preparar água quente, direcionar a extremidade do bico de vapor para o recipiente mais alto. Pressionar o botão de modo manual ☞ e logo de seguida girar o controlo para a posição de preparação de vapor quente ☞. A água quente começará a sair do bico de vapor 12. Quando a quantidade necessária de água quente estiver no recipiente, pressionar o botão de modo manual e girar o controlo para a posição **OFF** para finalizar a preparação de água quente.

## Desligar a máquina de café

Para desligar a máquina de café, pressionar o botão on/off ☞ e a máquina de café desligará. Se não desligar a máquina de café manualmente e não a utilizar durante 30 minutos, esta desliga-se automaticamente.

## Descalcificar

Descalcificar a máquina a cada 2 ou 3 meses. Utilizar um agente de alta qualidade para máquinas de café. Encher o reservatório de água até a marca **MAX** com uma mistura preparada seguindo as instruções do agente de limpeza. Ligar a máquina de café, pressionar o botão de modo manual ☞ e permitir que toda a mistura do reservatório corra pela máquina de café, com a alavanca montada e um filtro vazio, num recipiente preparado 13. Quando toda a água do reservatório tiver sido bombeada (o som da bomba muda), pressionar imediatamente o botão de modo manual ☞ e finalizar a descalcificação.

**Aviso:** Descalcificar regularmente também o bico de vapor usando o modo de água quente.

## Limpeza pós-descalcificação

Após cada descalcificação, lavar as peças dentro da máquina de café com água limpa, com a alavanca encaixada e um filtro vazio. Colocar água limpa no reservatório até a marca **MAX**, pressionar o botão de modo manual ☞ e deixar a água limpa correr pela máquina de café. Quando o nível de água no reservatório atingir a marca **MIN**, pressionar novamente o botão de modo manual ☞ para finalizar a limpeza pós-descalcificação da máquina de café. Lavar o reservatório em água corrente, encher até à marca **MAX** e voltar a colocar na máquina de café.

## Limpeza dos filtros e da alavanca

Após a utilização, remover o café gasto da alavanca com filtro e limpar ambos. Retirar a alavanca da máquina de café, dobrar e pressionar o fecho para retirar o café gasto **14** e retire o café gasto do filtro batendo a alavanca numa borda ou usando um objeto adequado **15**. Soltar o fecho, remover o filtro, lavar ambas as peças em água corrente e secar.

## Limpeza da abertura com vedante para fixação da alavanca

Desligar a máquina de café e remover o reservatório da água. Se necessário, utilizar um guardanapo para remover os resíduos de café gasto da alavanca com vedante **16**.

## Limpar o bico de vapor

Depois de preparar a espuma de leite, retirar o bocal do bico de vapor **17**. Limpe bem o bocal com um pano úmido e secar, lavar bem o bocal em água corrente, secar e recolocar no lugar.

*Aviso: O bico de vapor assim como o bocal estão muito quentes durante a utilização. Utilizar sempre o bico de vapor usando a pega de segurança, deixar o bico e o bocal arrefecer antes de limpar.*

## Limpar a máquina de café

Limpar a grelha anti gotas e o prato em água corrente. Podem ir à máquina de lavar louça. Limpar o reservatório de água usando produtos de limpeza normais em água corrente e secar, não lavar na máquina de lavar louça. Limpar o aquecedor e as demais superfícies de aço inoxidável e plástico com um pano húmido e secar. Não lavar a máquina de café em água corrente ou na máquina de lavar louça.

## Guardar e manutenção

Se não utilizar a máquina de café, guarde-a com o reservatório de água limpo e vazio. Se a máquina de café não funcionar corretamente, prossiga seguindo as instruções da próxima secção. Não reparar uma máquina de café avariada. Por favor contactar um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de contactos, consultar [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

## Solução rápida de problemas

### Café sair pelo topo da alavanca.

- Há muito café no filtro ou o café está muito apertado. Repetir o processo de dosagem e preparação de café.
- O café no filtro está moído muito finamente. Utilizar café moído num grau adequado para preparar café expresso.
- Existem resíduos de café gasto no vedante da abertura para fixação da alavanca. Limpar a abertura com vedante para fixação da alavanca.
- O vedante na abertura para fixação da alavanca está inutilizável devido ao uso prolongado. Contactar uma loja TESCOMA.

### A bomba de pressão emite sons incomuns.

- O reservatório está sem água. Adicionar água ao reservatório.
- O reservatório de água não está bem colocado na máquina de café. Verificar o reservatório e coloca-lo corretamente na máquina de café.

### O café preparado não está quente o suficiente.

- A máquina de café não aqueceu até à temperatura de operação antes de começar a preparação do café. Repetir o processo de ligar a máquina de café, dosagem e preparação do café.

### O café preparado está muito escuro

- Há muito café no filtro ou o café está muito apertado. Repetir o processo de dosagem e preparação de café.
- O coador de metal na alavanca da cafeteira está entupido. Limpar o coador passando em água corrente ou utilizando uma escova.
- Formou-se calcário nas peças no interior da máquina de café. Descalcificar a máquina de café.

### O café preparado está muito fraco

- Há muito pouco café no filtro, o café no filtro não está suficientemente apertado ou foi utilizado café moído muito grosso. Utilizar o café moído num grau adequado para preparar café expresso e repetir o processo de dosagem e preparação do café.

### A alavanca com o filtro inserido não pode ser fixada na máquina de café.

- Foi colocado muito café dentro do filtro. Repetir o processo de dosagem de café.
- A alavanca foi inserida na abertura da máquina de café com um ângulo errado. Voltar a inserir a alavanca no ângulo correto.
- A alavanca ou a abertura para inserir a alavanca está danificada. Contactar uma loja TESCOMA.

### Não sai vapor do bico de vapor.

- O bico e o bocal não foram limpos corretamente. Limpar o bico e o bocal. Limpar o orifício do bico com um pincel se estiver entupido. Se necessário, descalcificar o bico de vapor da máquina de café.

## de Gebrauchsanleitung

### Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät kann von den Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt. Die Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.
2. Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
3. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
4. Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
5. Das Gerät, bzw. das Netzkabel des Gerätes niemals in Wasser, bzw. in eine andere Flüssigkeit tauchen.
6. Das Gerät ist nur für die Kaffeezubereitung bestimmt, Sie dürfen dieses Gerät nicht zweckentfremden.
7. Die Oberfläche des Heizelements strahlt nach dem Gebrauch Restwärme ab.
8. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.
9. Die Espresso-Maschine darf während des Gebrauchs nicht in einem geschlossenen Schrank stehen.

### Technische Daten

**Stromversorgung:** AC 230 V, 50 Hz

**Leistungsaufnahme:** 1050 W

**Arbeitsdruck:** 19 bar

**Wassertankvolumen:** 1,5 l

### Beschreibung

1. Wärmeplatte für Tassen
2. Wassertank mit Klappdeckel
3. Bedienfeld
  - a. Programm für 2 Tassen
  - b. Programm für 1 Tasse
  - c. Ein-/Aus-Taste der Espresso-Maschine
  - d. Manueller Betrieb
  - e. Heißdampf erzeugen
4. Öffnung mit Dichtung zur Befestigung des Siebträgers
5. Heißdampfregler
6. Dampfdüse mit abnehmbarem Ring
7. Sicherheitshalterung für die Dampfdüse
8. Metall-Siebträger
  - a. Verriegelung zum Entfernen des Kaffeesatzes
  - b. Siebeinsatz für 1 Tasse
  - c. Siebeinsatz für 2 Tassen
  - d. Ausgaböffnungen
  - e. Filtersieb
9. Messlöffel mit Stopfer
10. Tropfgitter
11. Abtropfschale
12. Netzkabel mit Netzstecker



## Maschinenvorbereitung

Die Verpackungsmaterialien entfernen, die Espressomaschine auf eine ebene Fläche außerhalb anderer Gegenstände stellen. Den Netzstecker des Netzkabels an eine Steckdose 230 V anschließen. Den Siebträger und die Siebeinsätze für 1 und 2 Tassen unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen.

## Wassertank mit Wasser befüllen

Den Wassertank herausnehmen, ausspülen, bis zur Markierung **MAX** **1** mit Wasser füllen, wieder in die Espressomaschine einsetzen. **Hinweis:** Den Wassertank immer nachfüllen, wenn der Wasserstand zur Markierung **MIN** sinkt. Das Wasser kann direkt in den Wassertank in der Espressomaschine nachgefüllt werden. Im Bereich unter dem Wassertank kann sich eine kleine Menge Wasser ansammeln; entfernen Sie diese bei Bedarf mit einem Papiertuch.

**WICHTIGER HINWEIS:** Das Gerät nie mit leerem Wassertank in Betrieb setzen, das Gerät kann beschädigt werden. Wenn der Wassertank leer ist und die Pumpe Luft angesaugt hat, das Gerät ausschalten, den Wassertank herausnehmen, bis zur Markierung **MAX** mit Wasser füllen und wieder in das Gerät einsetzen. Weiter die Hinweise im Abschnitt Heißwassererzeugung beachten. Sobald heißes Wasser aus der Düse zu fließen beginnt, kann das Gerät wieder wie üblich verwendet werden.

## Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie den ersten Kaffee zubereiten, lassen Sie das Gerät mindestens zweimal im Programm für 1, bzw. 2 Tassen mit leerem aufgesetztem Siebträger und Siebeinsatz, d.h. ohne Kaffee, laufen (siehe Abschnitt Kaffeezubereitung).

## Espressomaschine einschalten

Die Ein-/Aus-Taste  **2**, die blaue Kontrollleuchte beginnt zu blinken, das Gerät wärmt auf die Betriebstemperatur auf. Sobald die Kontrollleuchte nicht mehr blinkt, ist die Espressomaschine betriebsbereit.

**Hinweis:** Die Espressomaschine heizt auch während des Betriebs kontinuierlich auf, die Ein-/Aus-Taste kann auch während der Brühvorgang, bei der Zubereitung von Milchschaum und Erzeugung von heißem Wasser leuchten.

## Kaffeepulver dosieren

Den Siebeinsatz für 1 Tasse oder den Siebeinsatz für 2 Tassen Kaffeegetränk in den Siebträger einsetzen **3**. Fein gemahlene Kaffeepulver **4** mit einem Messlöffel schöpfen – für 1 Tasse einen gestrichenen Messlöffel (ca. 7 g) und für 2 Tassen knapp zwei gestrichene Messlöffel (ca. 13 g). Das Kaffeepulver in den Siebeinsatz füllen, mit dem Kaffeestopfer leicht andrücken, um den Kaffeepulver knapp unter den Rand zu pressen **5**. Überschüssiges Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes streichen.

## Siebträger einsetzen und verriegeln


Den Siebträger mit dem mit Kaffeepulver gefüllten Siebeinsatz an der Markierung auf der linken Seite der Espressomaschine ansetzen, den Siebträger von unten in die Öffnung zur Befestigung des Siebträgers setzen, den Hebel des Siebträgers nach rechts bis zum Anschlag drehen, den Siebträger in der Espressomaschine fixieren **6**.

## Tassen aufstellen



Um 1 Tasse zuzubereiten, ist die Tasse in die Mitte des Tropfgitters zu stellen, beide Ausgabeöffnungen im fixierten Siebträger sollen nach unten in die Tasse zeigen **7**. Um 2 Tassen zuzubereiten, sind zwei Tassen dicht nebeneinander auf die Tropfschale zu stellen, so dass jede Ausgabeöffnung in eine Tasse zeigt **8**.

**Guter Tipp:** Die Tassen sind auf die Wärmeplatte der Espressomaschine kopfüber zu stellen. Nach dem Einschalten der Espressomaschine wird die Wärme aus der Wärmeplatte an die Tasse abgegeben, die Tassen werden vorgewärmt **9**.

## Kaffeegetränk zubereiten

Die Taste für 1 Tasse  oder die Taste für 2 Tassen  drücken, die Espressomaschine beginnt das Kaffeegetränk zuzubereiten. Die Brühzeit ist werkseitig auf 20 Sekunden für 1 Tasse und 40 Sekunden für 2 Tassen eingestellt. Nach dem Ablauf dieser Zeit erlischt die blaue Kontrollleuchte und die Kaffeezubereitung wird beendet **10**.



## Brühzeit für Kaffeezubereitung ändern

Die Brühzeit in den Programmen für 1 Tasse und für 2 Tassen kann geändert werden, damit werden die gewünschte Menge und Intensität des Geschmacks des üblich zubereiteten Kaffeegetränkes angepasst. Die Taste für 1 Tasse  oder die Taste für 2 Tassen  drücken und gedrückt halten, bis die blaue Kontrollleuchte für das gewählte Programm blinkt. Die Taste lösen und abwarten, bis in der Tasse, bzw. in den Tassen die von Ihnen gewünschte Menge von Kaffeegetränk zubereitet wird. Dann die Taste erneut drücken, die Kaffeezubereitung wird beendet, das Gerät speichert die neue eingestellte Brühzeit und hält sie ein.

**Hinweis:** Wird die Espressomaschine länger als 3 Sekunden vom Netz getrennt, wird die Brühzeit automatisch auf die werkseitig voreingestellte 20 Sekunden (1 Tasse ) und 40 Sekunden (2 Tassen ) zurückgesetzt. Sie können die Brühzeit jederzeit wieder ändern.





## Manueller Betrieb

Verwenden Sie den manuellen Betrieb, um eine beliebige Kaffeemenge ohne voreingestellte Brühzeit zu brühen. Die Taste für den manuellen Betrieb drücken , das Kaffeegetränk wird gebrüht. Wurde die gewünschte Menge Kaffeegetränk in der Tasse zubereitet, die Taste für den manuellen Betrieb  erneut drücken, der Brühvorgang wird beendet.



## Milchschaumzubereitung

**WICHTIGER HINWEIS:** Bereiten Sie vor der Zubereitung von Milchschaum zunächst den Kaffee zu, für den der Milchschaum zubereitet werden soll. Den Siebträger und den Siebeinsatz mit dem zu brühenden Kaffeepulver während der Milchschaumzubereitung in der Espressomaschine lassen.


Die Heißdampftaste  drücken, die blaue Kontrollleuchte blinkt, die Espressomaschine wird aufgeheizt. Wenn die Kontrollleuchte dauerhaft leuchtet, hat die Espressomaschine die Betriebstemperatur für die Zubereitung von Milchschaum erreicht. Die Dampfdüse in einen leeren, höheren Behälter setzen, den Heißdampfregler gegen den Uhrzeigersinn kurz drehen, restliches Wasser aus der Düse ablassen. Wenn der Dampf aus der Düse zu fließen beginnt, den Regler in die Position **OFF** bringen, die Dampfausgabe unterbrechen. Die benötigte Menge an gekühlter teilentrahmter Milch oder Vollmilch in einen höheren Behälter geben, der für die Zubereitung von Milchschaum geeignet ist. Die Spitze der Dampfdüse unter die Milchoberfläche führen, den Heißdampfregler in die Position für die Heißdampfdosierung bringen . Aus der Düse tritt heißer Dampf in die Milch aus, die Milch beginnt zu wirbeln und zu schäumen **11**. Den Behälter leicht schräg halten, die Spitze der Dampfdüse soll knapp unter die Milchoberfläche bleiben, den Heißdampf zubereiten. Ist die Milch ausreichend aufgeschäumt, den Behälter anheben, die Dampfdüse tiefer in den Milchschaum einführen, den Regler in die Position **OFF** bringen, die Heißdampfbereitung beenden. Sind zu große Luftblasen in der aufgeschäumten Milch, dann mit dem Behälter auf eine flache Unterlage klopfen, die Luftblasen entfernen. Den Behälter waagrecht schütteln, um die am Boden des Behälters gesammelten Milchreste mit dem Milchschaum zu vermischen. Mindestens 10 Minuten abwarten, bis das Gerät auf die Temperatur für die Kaffee- oder Heißwasserzubereitung abgekühlt ist, bevor Sie unmittelbar nach der Milchschaumzubereitung den nächsten Kaffee oder Heißwasser zubereiten.

**Guter Tipp:** Wenn Sie nicht warten wollen, starten Sie den Programm Heißwasserzubereitung (siehe unten) und lassen Sie den gesamten heißen Dampf aus der Dampfdüse austreten. Sobald kein heißer Dampf mehr aus der Dampfdüse austritt und heißes Wasser herausfließt (ca. 20 Sekunden), können Sie Kaffeegetränk oder heißes Wasser zubereiten.



## Heißwassererzeugung

Für die Heißwassererzeugung ist die Spitze der Dampfdüse in einen höheren Behälter zu richten. Drücken Sie die Taste für den manuellen Betrieb , den Regler sofort in die Position für Heißdampfbereitung bringen . Aus der Dampfdüse beginnt heißes Wasser **12** zu fließen. Ist im Behälter die gewünschte Menge heißes Wasser im Behälter, die Taste für den manuellen Betrieb drücken, den Regler in die Position **OFF** bringen, die Heißwasserausgabe beenden.

## Espressomaschine ausschalten



Die Ein/Aus-Taste  drücken, die Espressomaschine schaltet sich aus. Wird die Espressomaschine nicht manuell ausgeschaltet und nicht benutzt, schaltet sie sich nach 30 Minuten automatisch ab.

## Entkalken der Espressomaschine

Die Espressomaschine jede 2 bis 3 Monate entkalken. Einen hochwertigen Entkalker für Espressomaschinen verwenden. Den Wassertank bis zur Markierung **MAX** mit der gemäß den Anweisungen für das Reinigungsmittel zubereiteten Mischung füllen. Die Espressomaschine einschalten, die Taste für den manuellen Betrieb  drücken, die gesamte Mischung aus dem Wassertank durch die Espressomaschine mit dem eingesetzten Siebträger und dem leeren Siebeinsatz in den beige gestellten Gefäß **13** brühen lassen. Sobald der Wassertank leer ist (das Geräusch der Pumpe ändert sich), sofort die Taste für den manuellen Betrieb  drücken und den Entkalkungsvorgang beenden.

**Hinweis:** Falls erforderlich, mit dem Programm für Heißwasserzubereitung regelmäßig auch die Dampfdüse entkalken.

## Reinigung der Espressomaschine nach dem Entkalkungsvorgang

Nach jedem Entkalkungsvorgang den Siebträger und den leeren Siebeinsatz einsetzen und die Innenteile der Espressomaschine mit klarem Wasser ausspülen. Sauberes Wasser bis zur Markierung **MAX** in den Wassertank füllen, die Taste für den manuellen Betrieb  drücken, das saubere Wasser durch die Espressomaschine fließen lassen. Sinkt der Wasserstand im Wassertank zur Markierung **MIN**, erneuert die Taste für den manuellen Betrieb  drücken, die Reinigung des Geräts nach dem Entkalkungsvorgang beenden. Den Wassertank unter fließendem Wasser spülen, bis zur Markierung **MAX** füllen, wieder in die Espressomaschine einsetzen.

## Siebeinsätze und Siebträger reinigen

Nach Gebrauch den Kaffeesatz aus dem Siebträger entfernen. Den Siebträger herausnehmen, die Verriegelung zum Entfernen des Kaffeesatzes drücken **14**, den Kaffeesatz aus dem Siebträger klopfen, bzw. den Kaffeesatz mit einem geeigneten Gegenstand entfernen **15**. Die Verriegelung lösen, den Siebeinsatz herausnehmen, beide Teile unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen.

## Öffnung zur Befestigung des Siebträgers und Dichtung reinigen

Die Espressomaschine ausschalten, den Wassertank abnehmen. Die Öffnung zur Befestigung des Siebträgers sowie die Dichtung ggf. von restlichem Kaffeesatz mit einem Papiertuch abwischen **16**.

## Dampfdüse reinigen

Nach jedem Milchaufschäumen den Ring von der Dampfdüse abnehmen **17**. Die Dampfdüse mit einem feuchten Tuch gründlich abwischen und abtrocknen, den Ring unter fließendem Wasser gründlich spülen, abtrocknen, wieder einsetzen.

**Hinweis:** Die Dampfdüse und der Ring sind während des Gebrauchs sehr heiß. Die Dampfdüse immer mit der Sicherheitshalterung anfassen, vor der Reinigung die Dampfdüse und den Ring Hülse abkühlen lassen.

## Espressomaschine reinigen

Das Tropfgitter und die Abtropfschale unter fließendem Wasser spülen, spülmaschinenfest. Den Wassertank mit üblichen Spülmitteln unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen, im Geschirrspüler nicht spülen. Die Wärmeplatte sowie andere Oberfläche aus Edelstahl, bzw. Kunststoff mit einem feuchten Tuch putzen und abtrocknen. Das Gerät weder unter fließendem Wasser noch im Geschirrspüler spülen.

## Lagerung und Wartung

Beim Nichtgebrauch die Espressomaschine mit gereinigtem und leerem Wassertank lagern. Wenn die Espressomaschine nicht richtig funktioniert, befolgen Sie die Anweisungen im folgenden Abschnitt. Im Störfall nehmen Sie keine Eingriffe in das Produkt vor, wenden Sie sich bitte an eine der Verkaufs-, bzw. Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## Probleme und schnelle Lösungen

### Der Kaffee tropft über die Ränder des Siebträgers.

- Es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz, bzw. das Kaffeepulver ist zu stark verdichtet. Die Schritte für Dosierung und Zubereitung eines Kaffeegetränkes wiederholen.
- Das Kaffeepulver im Siebeinsatz ist zu fein gemahlen. Den gemahlene speziell mit dem Mahlgrad für Espresso hergestellten Kaffee verwenden.
- Restlicher Kaffeesatz an der Dichtung in der Öffnung zur Befestigung des Siebträgers. Die Öffnung zur Befestigung des Siebträgers sowie die Dichtung reinigen.
- Die Dichtung in der Öffnung zur Befestigung des Siebträgers ist nicht mehr elastisch. Kontaktieren Sie eine der Servicestellen TESCOMA.

### Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.

- Kein Wasser im Wassertank. Den Wassertank füllen.
- Der Wassertank ist nicht richtig eingesetzt. Den Wassertank überprüfen, bzw. in die Espressomaschine richtig einsetzen.

### Das Kaffeegetränk ist nicht heiß genug.

- Die Espressomaschine wurde vor der Kaffeezubereitung nicht genug aufgeheizt. Die Schritte für Einschalten der Espressomaschine und für Dosierung und Zubereitung eines Kaffeegetränkes wiederholen.

### Das Kaffeegetränk ist zu dunkel.

- Es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz, bzw. das Kaffeepulver ist zu stark verdichtet. Die Schritte für Dosierung und Zubereitung eines Kaffeegetränkes wiederholen.
- Das Filtersieb im Siebträger ist verstopft. Das Filtersieb gründlich ausspülen, bzw. mit einer Bürste reinigen.
- Die inneren Teile der Espressomaschinen sind durch Kalkablagerungen verstopft. Den Entkalkungsvorgang starten.

### Das Kaffeegetränk ist nicht stark genug.

- Es ist zu wenig Kaffeepulver im Siebeinsatz, bzw. das Kaffeepulver ist wenig verdichtet oder zu grob gemahlen. Den gemahlene speziell mit dem Mahlgrad für Espresso hergestellten Kaffee verwenden, die Schritte für Dosierung und Zubereitung eines Kaffeegetränkes wiederholen.

### Der Siebträger mit dem eingesetzten Siebeinsatz kann in der Espressomaschine nicht befestigt werden.

- Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz. Die Schritte für Dosierung des Kaffeepulvers wiederholen.
- Der Siebträger ist in die Öffnung der Espressomaschine nicht richtig eingesetzt. Den Siebträger richtig einsetzen.
- Der Siebträger, bzw. die Öffnung zur Befestigung des Siebträgers sind beschädigt. Kontaktieren Sie eine der Servicestellen TESCOMA.

### Kein Dampf aus der Dampfdüse.

- Die Dampfdüse mit dem Ring wurden nicht richtig gereinigt. Den Ring und die Düse reinigen; ist die Düse verstopft, ist sie mit einer schmalen Bürste zu reinigen. Die Dampfdüse ggf. entkalken.

## fr Mode d'emploi

### Consignes de sécurité

1. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans mais uniquement sous surveillance ou après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et s'ils sont conscients des risques possibles. Les enfants ne peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien que s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.
4. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
5. Ni l'appareil ni le cordon d'alimentation ne doivent être plongés dans l'eau ou d'autres liquides.
6. L'appareil n'est destiné qu'à la préparation du café, ne pas l'utiliser à d'autres fins.
7. La surface de l'élément chauffant émet de la chaleur résiduelle après utilisation.
8. Si le cordon d'alimentation d'origine est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par le fabricant, le service autorisé ou une personne qualifiée similaire.
9. La machine ne doit pas être placée dans une armoire fermée pendant son utilisation.

### Paramètres techniques

**Tension d'alimentation :** AC 230 V, 50 Hz

**Puissance :** 1050 W

**Niveau de pression :** 19 bar

**Volume du réservoir d'eau :** 1,5 l

### Description

1. Surface de réchauffement pour des tasses
2. Réservoir d'eau avec couvercle rabattable
3. Panneau de commande
  - a. Programme pour 2 tasses
  - b. Programme pour 1 tasse
  - c. Mise en marche/arrêt de la machine
  - d. Mode manuel
  - e. Préparation de la vapeur chaude
4. Ouverture avec joint pour la fixation du levier métallique
5. Commande de la préparation de la vapeur chaude
6. Buse à vapeur avec bague amovible
7. Poignée de sécurité de la buse à vapeur
8. Levier métallique
  - a. Verrou pour enlever les restes du café
  - b. Filtre pour 1 tasse de café
  - c. Filtre pour 2 tasses de café
  - d. Ouvertures de distribution
  - e. Tamis de filtration
9. Cuillère doseuse avec tasseur
10. Grille d'égouttage
11. Bac d'égouttage
12. Cordon d'alimentation avec prise mâle



## Préparer la machine à expresso

Retirer le matériel d'emballage de la machine à expresso et la poser sur une surface plane, hors de portée d'autres objets. Brancher le cordon d'alimentation avec la prise mâle sur un réseau de 230 V. Rincer le levier métallique et les filtres pour 1 tasse et 2 tasses de café à l'eau courante et les sécher.

## Remplir le réservoir d'eau

Retirer le réservoir d'eau, le rincer, le remplir d'eau jusqu'au repère **MAX** **1** et le remettre dans la machine.

**Avertissement :** Remplir le réservoir d'eau chaque fois que le niveau d'eau descend jusqu'au repère **MIN**. Le réservoir peut être rempli d'eau directement dans la machine à expresso. Une petite quantité d'eau peut s'accumuler dans l'espace sous le réservoir, qui est à essuyée avec une serviette en papier si nécessaire.

**AVERTISSEMENT IMPORTANT :** Ne pas utiliser la machine à café sans eau dans le réservoir, risque d'endommagement de la machine. S'il n'y a plus d'eau dans le réservoir et la pompe a aspiré de l'air, arrêter la machine, retirer le réservoir d'eau, le remplir d'eau jusqu'au repère **MAX** et le remettre dans la machine. Suivre la procédure décrite dans le chapitre Préparer de l'eau chaude. Une fois que l'eau chaude commence à s'écouler de la buse, la machine peut à nouveau être utilisée de manière normale.

## Avant la première utilisation

Avant de préparer la première tasse de café, mettre la machine à expresso en marche « à vide » en programme pour 1 tasse ou 2 tasses au moins deux fois, c'est-à-dire avec le levier et le filtre attachés mais sans le café moulu (voir le chapitre Préparer du café).

## Mettre la machine à expresso en marche

Appuyer sur le bouton marche/arrêt  **2**, le voyant bleu commencera à clignoter et la machine à expresso se préchauffera jusqu'à atteindre la température d'opération. Une fois que le voyant arrête de clignoter, la machine est prête à être utilisée.

**Avertissement :** La machine à expresso est également chauffée en permanence lors de la marche, le voyant marche/arrêt peut également s'allumer pendant la préparation du café, de la mousse de lait et de l'eau chaude.

## Doser du café

Insérer le filtre pour 1 tasse ou le filtre pour 2 tasses dans le levier métallique **3**. Utiliser la cuillère doseuse pour prélever le café finement moulu destiné à la préparation de l'expresso **4** – une cuillère doseuse alignée (environ 7 g) pour 1 tasse et un peu moins de deux cuillères doseuses alignées (environ 13 g) pour 2 tasses. Placer le café dans le filtre et le presser doucement avec un tasseur de manière que le filtre soit rempli à ras bord **5**. Retirer tout résidu de café moulu du bord du filtre.

## Insérer et fixer le levier

Positionner le levier avec le filtre rempli de café de manière que sa poignée soit alignée avec le repère situé sur le côté gauche de la machine, l'insérer dans l'ouverture pour la fixation du levier par le bas et le fixer dans la machine en faisant glisser la poignée vers la droite **6**.

## Placer les tasses



Pour préparer une tasse de café, la placer au centre de la grille d'égouttage, les deux ouvertures de distribution du levier fixé pointant vers l'intérieur de la tasse **7**. Pour préparer 2 tasses de café, les placer l'une à côté de l'autre de façon que l'une des deux ouvertures de distribution soit dirigée vers le centre de l'une des tasses **8**.

**Bonne astuce :** Stocker les tasses sur la surface de réchauffement de la machine à expresso avec les fonds tournés vers le haut. Après la mise de la machine en marche, la surface transfère la chaleur aux tasses et les réchauffe **9**.

## Préparer du café

Appuyer sur le bouton pour 1 tasse  ou sur le bouton pour 2 tasses  et la machine commencera à préparer du café. Le temps de préparation du café est réglé en usine à 20 secondes pour 1 tasse et 40 secondes pour 2 tasses. Après ce temps, le voyant bleu s'éteint et la préparation du café s'arrête **10**.

## Modifier le temps de préparation du café

Il est possible de modifier le temps de préparation du café en programmes pour 1 tasse et 2 tasses et ainsi ajuster la quantité et l'intensité de la saveur requises du café régulièrement préparé. Maintenir enfoncée le bouton pour 1 tasse  ou le bouton pour 2 tasses  jusqu'à ce que le voyant bleu du programme sélectionné commence à clignoter. Relâcher le bouton et attendre que la quantité de café souhaitée soit prête dans une tasse ou deux tasses. Lorsque la quantité requise est préparée, appuyer à nouveau sur le bouton du programme ; la préparation du café s'arrêtera et la machine enregistrera le temps de préparation du café ainsi réglé dans sa mémoire et le répètera chaque fois que cela se produira par la suite.

**Avertissement :** Si vous débranchez la machine à expresso du réseau pour la période de plus de 3 secondes, le temps de préparation du café sera automatiquement réglé aux valeurs initiales de 20 secondes (1 tasse ☕) et 40 secondes (2 tasses ☕). Il est possible de modifier à nouveau le temps de préparation du café à tout moment.

## Mode manuel

Utiliser le mode manuel pour préparer n'importe quelle quantité de café sans temps de préparation défini. Appuyer sur le bouton du mode manuel ☞ pour commencer à préparer du café. Lorsque la quantité de café souhaitée est préparée dans la tasse, appuyer à nouveau sur le bouton du mode manuel ☞ et la préparation s'arrêtera.

## Préparer de la mousse de lait

**AVERTISSEMENT IMPORTANT :** Avant de préparer la mousse de lait, préparer le café pour lequel la mousse de lait est destinée. Laisser le levier métallique et le filtre avec le café infusé dans la machine à expresso pendant la préparation de la mousse de lait.

Appuyer sur le bouton pour la préparation de la vapeur chaude ☕, le voyant bleu commencera à clignoter et la machine commencera à chauffer. Une fois que le voyant arrête de clignoter, la machine a atteint la température d'opération pour la préparation de la mousse de lait. Insérer la buse à vapeur dans le récipient plus haut vide et tourner un peu la commande de vapeur chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour évacuer l'eau résiduelle de la buse. Lorsque la vapeur commence à sortir de la buse, régler la commande en position **OFF** et arrêter la distribution de la vapeur. Mettre la quantité nécessaire de lait demi-écrémé ou entier refroidi dans un récipient plus haut convenable à la préparation de la mousse de lait. Plonger l'extrémité de la buse à vapeur au centre du lait et tourner la commande de vapeur chaude en position de distribution de la vapeur chaude ☕. La vapeur chaude commencera à sortir de la buse à vapeur dans le lait et le lait commencera à tourbillonner et à mousser 11. Incliner légèrement le récipient de manière que l'extrémité de la buse à vapeur se trouve juste en dessous de la surface du lait pendant toute la durée de la préparation et préparer la mousse de lait. Lorsque le lait est suffisamment moussé, soulever le récipient de manière que la buse à vapeur soit immergée plus profondément dans la mousse de lait, régler la commande en position **OFF** et terminer la préparation de la mousse de lait. Si la mousse de lait préparée contient de trop grosses bulles, les éliminer en tapant le récipient sur une surface plane. Pour mélanger les résidus de lait recueillis au fond du récipient avec la mousse de lait, agiter le récipient horizontalement. Avant de préparer du café ou de l'eau chaude immédiatement après avoir préparé de la mousse de lait, attendre au moins 10 minutes que la machine refroidisse à la température de préparation du café ou de l'eau chaude.

**Bonne astuce :** Si vous ne voulez pas attendre, démarrer le mode de Préparation de l'eau chaude (voir ci-dessous) et laisser toute la vapeur chaude sortir de la buse à vapeur. Il est possible de préparer du café ou de l'eau chaude après que la vapeur chaude a cessé de sortir de la buse à vapeur et a été remplacée par de l'eau chaude (après environ 20 secondes).

## Préparer de l'eau chaude

Pour préparer de l'eau chaude, diriger l'extrémité de la buse à vapeur vers un récipient plus haut. Appuyer sur le bouton du mode manuel ☞ et régler immédiatement la commande en position pour la préparation de la vapeur chaude ☕. L'eau chaude commencera à sortir de la buse à vapeur 12. Une fois que la quantité d'eau chaude souhaitée se trouve dans le récipient, appuyer sur le bouton du mode manuel et régler la commande en position **OFF** pour mettre fin à la préparation de l'eau chaude.

## Arrêter la machine à expresso

Pour arrêter la machine, appuyer sur le bouton marche/arrêt ☺ et elle s'arrêtera. Si la machine n'est pas arrêtée manuellement ou si elle n'est pas utilisée, elle s'arrêtera automatiquement après 30 minutes.

## Détartrer la machine à expresso

Détartrer la machine à expresso tous les 2 à 3 mois. Utiliser un nettoyeur pour machine à café de bonne qualité. Remplir le réservoir d'eau jusqu'au repère **MAX** avec le mélange préparé selon les instructions du nettoyeur. Mettre la machine à expresso en marche, appuyer sur le bouton du mode manuel ☞ et laisser le mélange entier du réservoir passer à travers la machine avec le levier en place et le filtre vide dans le récipient préparé 13. Une fois que toute l'eau du réservoir a été pompée (le son de la pompe changera), appuyer immédiatement sur le bouton du mode manuel ☞ pour arrêter le détartrage.

**Avertissement :** Détartrer régulièrement la buse à vapeur en utilisant le mode pour la préparation de l'eau chaude.

## Nettoyer la machine à expresso après le détartrage

Après chaque détartrage, rincer l'intérieur de la machine avec le levier en place et le filtre vide à l'eau propre. Verser de l'eau propre dans le réservoir jusqu'au repère **MAX**, appuyer sur le bouton du mode manuel ☞ et laisser l'eau propre passer à travers la machine. Lorsque le niveau de l'eau dans le réservoir atteint le repère **MIN**, appuyer à nouveau sur le bouton du mode manuel ☞ et arrêter le nettoyage de la machine après le détartrage. Rincer le réservoir à l'eau courante, le remplir d'eau jusqu'au repère **MAX** et le remettre dans la machine.

## Nettoyer les filtres et le levier

Après utilisation, enlever les restes du café du levier et du filtre et les nettoyer. Retirer le levier de la machine, abaisser et appuyer sur le verrou pour enlever les restes du café **14** et éliminer les restes du café du filtre en tapant le levier sur le bord ou à l'aide d'un objet approprié **15**. Relâcher le verrou, retirer le filtre, laver les deux parties à l'eau courante et les sécher.

## Nettoyer l'ouverture avec joint pour la fixation du levier

Arrêter la machine à expresso et retirer le réservoir d'eau. Si nécessaire, nettoyer l'ouverture avec joint pour la fixation du levier à l'aide d'une serviette en papier pour enlever tout résidu de café **16**.

## Nettoyer la buse à vapeur

Lorsque la préparation de la mousse de lait est terminée, retirer la bague de la buse à vapeur **17**. Essuyer soigneusement la buse avec un torchon humide et la sécher, laver soigneusement la bague à l'eau courante, la sécher et remettre en place.

**Avertissement :** La buse à vapeur et la bague sont très chaudes pendant l'utilisation. Manipuler toujours la buse à vapeur à l'aide de la poignée de sécurité et laisser la buse et la bague refroidir avant de les nettoyer.

## Nettoyer la machine à expresso

Nettoyer la grille et le bac d'égouttage à l'eau courante, ils peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Nettoyer le réservoir d'eau avec des produits de nettoyage courants à l'eau courante et le sécher, ne pas laver au lave-vaisselle. Nettoyer la surface de réchauffement et les autres surfaces en acier inoxydable et en plastique de la machine avec un torchon humide et sécher. Ne pas laver la machine à expresso à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

## Stockage et entretien

Si la machine à expresso n'est pas utilisée, la stocker avec le réservoir d'eau nettoyé et vide. Si la machine à expresso ne fonctionne pas correctement, suivre les consignes du chapitre suivant. Ne pas réparer la machine à expresso et s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

## Solutions rapides des problèmes

### Le café s'écoule par le haut du levier.

- Il y a trop de café dans le filtre ou le café est trop tassé. Répéter le processus de dosage et de préparation du café.
- Le café dans le filtre est trop finement moulu. Utiliser du café moulu à un degré approprié pour la préparation d'un expresso.
- Il y a des résidus du café sur le joint dans l'ouverture pour la fixation du levier. Nettoyer l'ouverture avec joint pour la fixation du levier.
- Le joint dans l'ouverture pour la fixation du levier est défectueux en raison d'une utilisation prolongée. Contacter un centre de service de TESCOMA.

### La pompe à pression fait des bruits inhabituels.

- Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. Remplir le réservoir d'eau.
- Le réservoir d'eau n'est pas correctement positionné dans la machine à expresso. Contrôler le réservoir d'eau et le placer correctement dans la machine.

### Le café préparé n'est pas assez chaud.

- La machine à expresso n'a pas été chauffée à la température d'opération avant de commencer à préparer le café. Répéter la mise en marche de la machine, le processus de dosage et de préparation du café.

### Le café préparé est trop foncé.

- Il y a trop de café dans le filtre ou le café est trop tassé. Répéter le processus de dosage et de préparation du café.
- Le tamis en métal située dans le levier de la machine à expresso est obstrué. Rincer soigneusement le tamis à l'eau courant ou le nettoyer à l'aide d'une brosse.
- Du tartre s'est formé sur l'intérieur de la machine à expresso. Détartrer la machine.

### Le café préparé est trop clair.

- Il y a trop peu de café dans le filtre, le café dans le filtre n'est pas suffisamment tassé ou le café utilisé est trop grossièrement moulu. Utiliser du café moulu à un degré approprié pour la préparation d'un expresso et répéter le processus de dosage et de préparation du café.

### Le levier avec le filtre inséré ne peut pas être fixé dans la machine à expresso.

- Il y a trop de café dans le filtre. Répéter le processus de dosage du café.
- Le levier est fixé dans l'ouverture de la machine à un mauvais angle. Répéter la fixation du levier à l'angle correct.
- Le levier ou l'ouverture pour la fixation du levier sont endommagés. Contacter un centre de service de TESCOMA.

### Aucune vapeur ne sort de la buse à vapeur.

- La buse et la bague ne sont pas correctement nettoyées. Nettoyer la bague et la buse ; si l'ouverture de la buse est obstruée, la nettoyer avec une brosse étroite. Si nécessaire, détartre la buse à vapeur de la machine à expresso.

## pl Instrukcja użytkowania

### Środki ostrożności

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome ryzyka wynikającego z nieprawidłowego użytkowania. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko wtedy, gdy mają ponad 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy.
3. Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania.
4. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
5. Urządzenia ani przewodu zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach.
6. Urządzenie jest przeznaczone jedynie do przygotowywania kawy, nie należy używać go w innym celu.
7. Powierzchnia elementu grzewczego emituje po użyciu ciepło resztkowe.
8. Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa konieczne jest, aby wymiana została przeprowadzona przez producenta, jego serwis lub przez inną kompetentną osobę.
9. Podczas użytkowania ekspres do kawy nie może być umieszczony w zamkniętej szafce.

### Parametry techniczne

Zasilanie: AC 230 V, 50 Hz

Moc: 1050 W

Ciśnienie robocze: 19 bar

Pojemność pojemnika na wodę: 1,5 l

### Opis

1. Powierzchnia grzewcza na filiżanki
2. Pojemnik na wodę z uchyloną pokrywką
3. Panel sterowania
  - a. Program na 2 filiżanki
  - b. Program na 1 filiżankę
  - c. Włączanie/wyłączanie ekspresu
  - d. Tryb manualny
  - e. Przygotowywanie gorącej pary
4. Otwór z uszczelką do mocowania kolby na kawę
5. Regulacja gorącej pary
6. Dysza parowa ze zdejmowanym pierścieniem
7. Uchwyt bezpieczeństwa dyszy parowej
8. Kolba na kawę
  - a. Zabezpieczenie do usuwania zaparzonej kawy
  - b. Filtr na 1 filiżankę kawy
  - c. Filtr na 2 filiżanki kawy
  - d. Otwory dozujące
  - e. Sitko filtrujące
9. Miarka z ubijakiem
10. Kratka do ociekania
11. Miska do ociekania
12. Kabel zasilający z wtyczką





## Przygotowanie ekspresu

Z ekspresu do kawy należy zdjąć opakowanie transportowe i umieścić go na płaskiej powierzchni z dala od innych przedmiotów. Wtyczkę należy podłączyć do gniazdka sieciowego 230 V. Metalową kolbę oraz filtry na 1 i 2 filiżanki kawy opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć.

## Napełnianie pojemnika na wodę

Pojemnik na wodę należy wyjąć, opłukać go i napełnić wodą do znaku **MAX**  i włożyć z powrotem do ekspresu.

**Ostrzeżenie:** Wodę należy uzupełniać w pojemniku zawsze, gdy jej poziom spadanie poniżej znaku **MIN**. Wodę w pojemniku można uzupełniać bezpośrednio w ekspresie. W miejscu pod pojemnikiem może zebrać się niewielka ilość wody, którą w razie potrzeby należy usunąć ręcznikiem papierowym.

**WAŻNE OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać ekspresu do kawy bez wody w pojemniku, istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia. Jeśli w pojemniku zabrakło wody, a pompa zassała powietrze, należy wyłączyć urządzenie, wyjąć pojemnik na wodę i napełnić go wodą do znaku **MAX**, a następnie włożyć z powrotem do ekspresu. Kontynuować procedurę opisaną w rozdziale Przygotowywanie gorącej wody. Gdy gorąca woda zacznie wypływać z dyszy, urządzenie może być ponownie używane w normalny sposób.

## Przed pierwszym użyciem

Przed zaparzeniem pierwszej kawy należy uruchomić ekspres przynajmniej dwukrotnie w programie na 1 lub 2 filiżanki z założoną kolbą i filtrem bez wysypanej kawy mielonej (patrz rozdział Przygotowywanie kawy).

## Włączanie ekspresu

Należy nacisnąć przycisk włączania/wyłączania  **2**, niebieska kontrolka zacznie migać, a urządzenie rozgrzeje się do temperatury roboczej. Gdy kontrolka zacznie świecić nieprzerwanie, urządzenie jest gotowe do użycia.

**Ostrzeżenie:** Ekspres do kawy stale nagrzewa się podczas pracy, a kontrolka włączania/wyłączania może świecić się także podczas przygotowywania kawy, pianki mlecznej i gorącej wody.

## Dozowanie kawy

Do kolby należy włożyć filtr na 1 lub 2 filiżanki kawy **3**. Za pomocą miarki należy odmierzyć drobno zmieloną kawę do przygotowania espresso **4** na 1 filiżankę jedną równą miarkę (ok. 7 g), a na 2 filiżanki niecałe dwie miarki (ok. 13 g). Kawę należy umieścić w filtrze i delikatnie docisnąć ubijakiem tak, aby była wyrównana tuż pod krawędzią filtra **5**. Z brzegów filtra należy usunąć pozostałości zmielonej kawy.

## Wkładanie i mocowanie kolby



Kolbę z filtrem wypełnionym kawą należy ustawić tak, aby jej rękojeść znajdowała się na równi z oznaczeniem po lewej stronie ekspresu, następnie należy włożyć ją od dołu do otworu mocującego kolbę i przesuwając uchwyt maksymalnie na prawo zamocować kolbę w ekspresie **6**.

## Umieszczenie filiżanek



Aby przygotować 1 filiżankę kawy, należy umieścić na środku kratki do ociekania jedną filiżankę tak, aby oba otwory dozujące w nieruchomej kolbie były skierowane do wnętrza filiżanki **7**. Aby przygotować 2 filiżanki kawy należy umieścić ciasno obok siebie dwie filiżanki tak, aby do wnętrza każdej był skierowany jeden otwór dozujący **8**.




**Wskazówka:** Filiżanki należy przechowywać na powierzchni grzewczej ekspresu ułożone dnem do góry. Po włączeniu ekspresu powierzchnia oddaje ciepło do filiżanek i nagrzewa je **9**.

## Przygotowywanie kawy



Należy nacisnąć przycisk na 1 filiżankę  lub przycisk na 2 filiżanki , a ekspres rozpocznie przygotowywanie kawy. Czas przygotowania kawy jest fabrycznie ustawiony na 20 sekund na 1 filiżankę i na 40 sekund na 2 filiżanki. Po upływie tego czasu niebieska kontrolka zgaśnie, a przygotowywanie kawy zostanie ukończone **10**.

## Zmiana czasu przygotowywania kawy

Czas parzenia kawy w programach na 1 lub 2 filiżanki można zmienić, aby dostosować pożądaną ilość i intensywność smaku swojej codziennej kawy. Należy nacisnąć i przytrzymać przycisk na 1 filiżankę  lub przycisk na 2 filiżanki  do czasu, aż niebieska kontrolka wybranego programu nie zacznie migać. Przycisk należy puścić i poczekać do momentu, aż w filiżance lub filiżankach zostanie przygotowana pożądana ilość kawy. W tym momencie należy ponownie wcisnąć przycisk wybranego wcześniej programu, parzenie kawy zakończy się, a urządzenie zapamięta nowe ustawienia parzenia kawy.



**Ostrzeżenie:** Jeśli ekspres zostanie odłączony od sieci na dłużej niż 3 sekundy, ponownie zostanie ustawiony automatyczny program przygotowania kawy 20 sekund (1 filiżanka ) i 40 sekund (2 filiżanki ) i 40 sekund (2 filiżanki ). Czas przygotowywania kawy można w każdej chwili zmienić ponownie.

## Tryb manualny

Aby przygotować dowolną ilość kawy bez ustawionego czasu przygotowania, należy skorzystać z trybu manualnego. Należy nacisnąć przycisk trybu manualnego , a rozpocznie się przygotowywanie kawy. W chwili, gdy w filiżance będzie przygotowana pożądana ilość kawy, należy ponownie nacisnąć przycisk trybu manualnego , a przygotowanie kawy zakończy się.



## Przygotowywanie mlecznej pianki

**WAŻNE OSTRZEŻENIE:** *Przed przygotowaniem mlecznej pianki należy przygotować kawę do której pianka jest przeznaczona. Kolbę oraz filtr z zaparzoną już kawą należy pozostawić w ekspresie podczas przygotowywania mlecznej pianki.*


Należy wcisnąć przycisk do przygotowywania gorącej pary , niebieska kontrolka zacznie świecić przerywanie, a ekspres rozpocznie nagrzewanie. Gdy tylko kontrolka zacznie migać, ekspres osiągnął odpowiednią temperaturę do przygotowywania mlecznej pianki. W pustym wyższym naczyniu należy umieścić dyszę parową i na krótko przekręcić regulator gorącej pary w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby z dyszy wyleciały resztki wody. Jak tylko z dyszy zacznie płynąć para, regulator pary należy przekręcić do pozycji **OFF** i przerwać dozowanie pary. Wymaganą ilość schłodzonego mleka półtłustego lub pełnotłustego należy wlać do wysokiego naczynia odpowiedniego do przygotowywania mlecznej pianki. Końcówkę dyszy parowej należy zanurzyć w mleku i przekręcić regulator pary do pozycji dozowania gorącej pary . Z dyszy do mleka zacznie płynąć gorąca para, mleko zacznie wirować i spieniać się **11**. Naczynie należy delikatnie przechylić tak, aby końcówka dyszy parowej przez cały czas przygotowywania znajdowała się tuż pod powierzchnią mleka, a następnie przygotować mleczną piankę. Gdy tylko mleko będzie wystarczająco spienione, naczynie należy podnieść tak, aby dysza parowa była głębiej zanurzona w mlecznej piance, regulator przesunąć do pozycji **OFF** i przerwać przygotowywanie mlecznej pianki. Jeśli przygotowana pianka mleczna zawiera zbyt duże bąbelki, należy usunąć je stukając naczyniem o płaską powierzchnię. Aby wymieszać resztki mleka zebrane na dnie pojemnika z mleczną pianką, należy poruszać pojemnikiem w pionie. Aby przygotować kolejną kawę lub gorącą wodę bezpośrednio po spienieniu mleka, należy odczekać co najmniej 10 minut, aż urządzenie ostygnie do temperatury odpowiedniej do przygotowania kawy lub gorącej wody.

**Wskazówka:** *Jeśli nie chcesz czekać, należy uruchomić tryb przygotowywania gorącej wody (patrz poniżej) i pozwolić, aby cała gorąca para opuściła dyszę parową. Gdy tylko dysza parowa przestanie emitować gorącą parę i zacznie z niej wypływać gorąca woda (ok. 20 sekund), można przygotować kawę lub gorącą wodę.*



## Przygotowywanie gorącej wody

Aby przygotować gorącą wodę, końcówkę dyszy parowej należy skierować do wyższego pojemnika. Należy nacisnąć przycisk trybu manualnego , a natychmiast przekręcić pokrętkę do pozycji gorącej pary . Z dyszy parowej zacznie wypływać gorąca woda **12**. Gdy w pojemniku znajdzie się pożądana ilość gorącej wody, należy nacisnąć przycisk trybu manualnego i obrócić pokrętkę do pozycji **OFF**, aby zatrzymać przygotowywanie gorącej wody.

## Wyłączanie



Aby wyłączyć ekspres, należy wcisnąć przycisk włączenie/wyłączenie , a ekspres wyłączy się. Jeśli ekspres nie zostanie manualnie wyłączony, a nie będzie używany, wyłączy się automatycznie po 30 minutach.

## Odkamienianie ekspresu

Ekspres należy odkamieniać co 2–3 miesiące. Należy używać wysokiej jakości środków do czyszczenia ekspresów. Pojemnik na wodę należy napełnić do poziomu **MAX** mieszaną przygotowaną zgodnie z instrukcją znajdującą się na środku czyszczącym. Ekspres należy wyłączyć, wcisnąć przycisk trybu manualnego , i przepuścić całą mieszaną z pojemnika przez ekspres z włożoną kolbą i pustym filtrem do przygotowanego naczynia **13**. Gdy cały zbiornik zostanie opróżniony (zmieni się dźwięk pompy), należy natychmiast nacisnąć przycisk trybu manualnego , aby zakończyć odkamienianie.

**Ostrzeżenie:** *W razie potrzeby, przy pomocy trybu do przygotowywania gorącej wody, można regularnie odkamieniać także dyszę parową.*

## Czyszczenie ekspresu po odkamienianiu

Po każdym odkamienianiu należy przepłukać czystą wodą wewnątrz części ekspresu z założoną kolbą i pustym filtrem. Do pojemnika należy wlać czystą wodę do poziomu **MAX**, wcisnąć przycisk trybu manualnego , i pozwolić, aby czysta woda przepłynęła przez urządzenie. Jak tylko woda w pojemniku osiągnie poziom **MIN**, należy wcisnąć przycisk trybu manualnego  i zakończyć czyszczenie ekspresu po odkamienianiu. Pojemnik należy optukać pod bieżącą wodą, następnie napełnić do poziomu **MAX** i z powrotem włożyć do ekspresu.

## Czyszczenie filtra i kolby

Po użyciu należy usunąć z kolby oraz filtra zaparzoną kawę i wyczyścić je. Należy wyjąć kolbę z ekspresu do kawy, złożyć i nacisnąć zabezpieczenie do wyjmowania zaparzonej kawy **14**. Stuknąć krawędzią kolby lub za pomocą odpowiedniego przedmiotu wyjąć zaparzoną kawę z filtra **15**. Zwolnić zabezpieczenie, wyjąć filtr i obie części umyć pod bieżącą wodą.

## Czyszczenie otworu z uszczelką do mocowania kolby

Ekspres należy wyłączyć i wyjąć z niego pojemnik na wodę. W razie potrzeby otwór mocowania kolby z uszczelką należy oczyścić z resztek zaparzonej kawy za pomocą ręcznika papierowego **16**.

## Czyszczenie dyszy parowej

Po zakończeniu przygotowywania mlecznej piany należy zdjąć pierścień z dyszy parowej **17**. Dyszę należy dokładnie wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć, pierścień dokładnie umyć pod bieżącą wodą, osuszyć i włożyć z powrotem.

**Ostrzeżenie:** Dysza parowa oraz pierścień podczas użytkowania są bardzo gorące. Dyszę parową należy zawsze trzymać za uchwyt bezpieczeństwa, przed czyszczeniem odczekać, aż dysza i pierścień ostygną.

## Czyszczenie ekspresu

Kratkę i miskę do ociekania należy myć pod bieżącą wodą, można myć w zmywarce. Pojemnik na wodę należy myć płynem do mycia naczyń pod bieżącą wodą i osuszyć, nie należy myć w zmywarce. Powierzchnię grzewczą oraz inne powierzchnie ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego ekspresu do kawy należy czyścić wilgotną ściereczką i osuszyć. Ekspresu nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce.

## Przechowywanie i konserwacja

Gdy ekspres do kawy nie jest używany, należy przechowywać go w wyczyszczonym i pustym zbiornikiem na wodę. Jeśli ekspres do kawy nie działa prawidłowo, postępuj zgodnie z instrukcjami w następnym rozdziale. W przypadku uszkodzenia ekspresu, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do salonu sprzedaży lub centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## Szybkie rozwiązania ewentualnych problemów

### Kawa wycieka z górnej części kolby.

- W filtrze jest zbyt duża ilość kawy lub kawa jest nadmiernie zbita. Należy powtórzyć dawkowanie i przygotowywanie kawy.
- Kawa w filtrze jest zbyt drobno zmielona. Należy użyć kawy o grubości odpowiedniej do przygotowania espresso.
- Na uszczelce w otworze do mocowania kolby znajdują się resztki zaparzonej kawy. Należy wyczyścić otwór do mocowania kolby wraz z uszczelką.
- Uszczelka do mocowania kolby nie działa z powodu długotrwałego użytkowania. Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA.

### Pompa ciśnieniowa wydaje nietypowe dźwięki.

- W pojemniku nie ma wody. Do pojemnika należy wlać wodę.
- Pojemnik na wodę nie został poprawnie umieszczony w ekspresie. Należy skontrolować i poprawnie umieścić pojemnik w ekspresie.

### Przygotowana kawa nie jest dostatecznie gorąca.

- Ekspres do kawy nie został rozgrzany do temperatury roboczej przed rozpoczęciem przygotowywania kawy. Należy powtórzyć uruchomienie ekspresu do kawy oraz dozowanie i przygotowywanie kawy.

### Przygotowana kawa jest zbyt ciemna.

- W filtrze została umieszczona zbyt duża ilość kawy lub kawa jest nadmiernie zbita. Należy powtórzyć dawkowanie i przygotowywanie kawy.
- Metalowe sitko w kolbie ekspresu do kawy jest zatkane. Sitko należy wyczyścić poprzez dokładne opłukanie lub za pomocą szczoteczki.
- Zewnętrzne części ekspresu są zakamienione. Należy przeprowadzić odkamienianie ekspresu.

### Przygotowana kawa jest zbyt słaba.

- W filtrze jest za mało kawy, kawa w filtrze jest za mało ubita lub została użyta zbyt grubo mielona kawa. Do przygotowania użyj kawy mielonej o grubości odpowiedniej do espresso i powtórz dozowanie oraz przygotowywanie kawy.

### Nie można zamocować kolby z włożonym filtrem w ekspresie.

- W filtrze została umieszczona zbyt duża ilość kawy. Należy powtórzyć dozowanie kawy.
- Kolba została włożona do ekspresu pod nieprawidłowym kątem. Należy powtórzyć umieszczenie kolby pod właściwym kątem.
- Kolba lub otwór do mocowania kolby jest uszkodzony. Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA.

### Z dyszy parowej nie wydobywa się para.

- Dysza z pierścieniem nie zostały odpowiednio wyczyszczone. Należy wyczyścić pierścień i dyszę, jeśli otwór dyszy jest zatkany, należy wyczyścić go wąską szczoteczką. W razie potrzeby odkamienić dyszę parową ekspresu do kawy.

## sk Návod na použitie

### Bezpečnostné pokyny

1. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov veku v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie o bezpečnom používaní a užívateľia sú si vedomí možných rizík. Deti môžu vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu iba vtedy, ak sú staršie ako 8 rokov a pod dozorom. Uchovávajújte spotrebič a jeho prívodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
2. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.
3. Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento prístroj používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľia sú si vedomí možných rizík.
4. Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
5. Spotrebič ani prívodný kábel nesmie byť ponorený do vody ani iných kvapalín.
6. Spotrebič je určený iba na prípravu kávy, nepoužívajte ho na žiadne iné účely.
7. Povrch vykurovacieho článku po použití vyžaruje zvyškové teplo.
8. Pokiaľ je prívodný kábel poškodený, je z bezpečných dôvodov nevyhnutné, aby výmenu vykonal výrobca, jeho autorizovaný servis alebo obdobná spôsobilá osoba.
9. Kávovar nesmie byť počas použitia umiestnený v uzavretej skrínke.

### Technické parametre

**Napájanie:** AC 230 V, 50 Hz

**Príkon:** 1050 W

**Pracovný tlak:** 19 bar

**Objem zásobníka na vodu:** 1,5 l

### Popis

1. Ohrevná plocha na šálku
2. Zásobník na vodu s výklopným vekom
3. Ovládací panel
  - a. Program na 2 šálky
  - b. Program na 1 šálku
  - c. Zapnutie/vypnutie kávovaru
  - d. Manuálny režim
  - e. Príprava horúcej pary
4. Otvor s tesnením na upevnenie kovovej páky
5. Ovládač prípravy horúcej pary
6. Parná tryska s odnímateľnou objímkou
7. Bezpečnostný úchyt parnej trysky
8. Kovová páka
  - a. Poistka na odoberanie vylúhovanej kávy
  - b. Filter na 1 šálku kávy
  - c. Filter na 2 šálky kávy
  - d. Dávkovacie otvory
  - e. Filtračné sítko
9. Odmerka s vtláčadlom
10. Odkvapkávacia mriežka
11. Odkvapkávacia miska
12. Prívodný kábel so zástrčkou



## Príprava kávovaru

Z kávovaru odstráňte prepravné obaly a umiestnite ich na rovnú plochu mimo dosahu iných predmetov. Zástrčku prívodného kábla zapojte do siete 230 V. Kovovú páku a filtre na 1 a 2 šálky kávy opláchnite pod tečúcou vodou a vysušte ich.

## Plnenie zásobníka na vodu

Zásobník na vodu vyberte, vypláchnite ho, naplňte vodou po rysku **MAX 1** a vložte späť do kávovaru.

**Upozornenie:** Vodu do zásobníka doplňte vždy, akonáhle jej hladina poklesne na rysku **MIN**. Vodu do zásobníka možno doplniť priamo v kávovare. V priestore pod zásobníkom sa môže zhromaždiť malé množstvo vody, ktoré v prípade potreby odstráňte papierovou utierkou.

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** Kávovar bez vody v zásobníku nepoužívajte, hrozí poškodenie prístroja. Pokiaľ v zásobníku došla voda a čerpadlo nasalo vzduch, prístroj vypnite, zásobník na vodu vyberte, naplňte ho vodou po rysku **MAX** a vložte späť do kávovaru. Ďalej pokračujte postupom popísaným v kapitole Príprava horúcej vody. Akonáhle začne vytekať horúca voda z trysky, kávovar je možné opäť používať bežným spôsobom.

## Pred prvým použitím

Pred prípravou prvej kávy spustíte kávovar aspoň dvakrát v programe na 1 šálku alebo na 2 šálky naprázdno, t.j. s upevnenou pákou a filtrom bez vlozenej pomletej kávy (viď kapitola Príprava kávy).

## Zapnutie kávovaru

Stlačte tlačidlo zapnutie/vypnutie  **2**, modrá kontrolka začne svietiť prerušovane a kávovar sa bude zohrievať na prevádzkovú teplotu. Akonáhle kontrolka začne svietiť neprerušovane, je kávovar pripravený na použitie.

**Upozornenie:** Kávovar sa priebežne zohrieva aj počas prevádzky, kontrolka zapnutie/vypnutie môže svietiť aj počas prípravy kávy, mliečnej peny a horúcej vody.

## Dávkovanie kávy

Do kovovej páky vložte filter na 1 šálku alebo filter na 2 šálky kávy **3**. Odmerkou naberte jemne pomletú kávu určenú na prípravu espressa **4** – na 1 šálku jednu zarovnanú odmerku (cca 7 g) a na 2 šálky necelé dve zarovnané odmerky (cca 13 g). Kávu vložte do filtra a vtláčadlom ju zľahka stačte tak, aby bola zarovnaná tesne pod okrajom filtra **5**. Z okraja filtra odstráňte všetky zvyšky pomletej kávy.

## Vkladanie a upevňovanie páky



Páku s filtrom naplneným kávou nastavte tak, aby jej rukoväť lícovala so značkou na ľavej strane kávovaru, vsuňte ju zospodu do otvoru na upevnenie páky a posunutím rukoväti na doraz smerom doprava páku upevnite v kávovare **6**.

## Umiestnenie šálok



Na prípravu 1 šálky umiestnite na stred odkvapkávacej mriežky jednu šálku tak, aby oba dávkovacie otvory v upevnenej páke smerovali dovnútra šálky **7**. Na prípravu 2 šálok kávy umiestnite tesne vedľa seba dve šálky tak, aby dovnútra každej z šálok smeroval jeden z dávkovacích otvorov **8**.

**Dobrý tip:** Šálky skladujte na ohrevnej ploche kávovaru hore dnom. Po zapnutí kávovaru predáva plocha teplo do šálok a nahrieva ich **9**.

## Príprava kávy

Stlačte tlačidlo na 1 šálku  alebo tlačidlo na 2 šálky  a kávovar začne pripravovať kávu. Doba prípravy kávy je z výroby nastavená na 20 sekúnd na 1 šálku a na 40 sekúnd na 2 šálky. Po uplynutí tejto doby modrá kontrolka zhasne a príprava kávy sa ukončí **10**.

## Zmena doby prípravy kávy

Dobu prípravy kávy v programoch na 1 šálku a na 2 šálky môžete zmeniť a tým upraviť požadované množstvo a intenzitu chuti pravidelne pripravovanej kávy. Stlačte a držte stlačené tlačidlo na 1 šálku  alebo tlačidlo na 2 šálky , kým modrá kontrolka zvoleného programu nezačne svietiť prerušovane. Tlačidlo uvoľnite a počkajte, kým v šálke alebo šálkach nebude pripravené vami požadované množstvo kávy. V tej chvíli stlačte tlačidlo programu opäť, príprava kávy sa ukončí a prístroj si takto novo nastavenú dobu prípravy kávy uloží do pamäti a bude ju dodržiavať.

**Upozornenie:** *Pokiaľ kávovar odpojte z elektrickej siete na dobu dlhšiu ako 3 sekundy, nastaví sa doba prípravy kávy automaticky späť na pôvodných 20 sekúnd (1 šálka ☺) a 40 sekúnd (2 šálky ☺). Doba prípravy kávy môžete kedykoľvek opäť zmeniť.*

## Manuálny režim

Na prípravu ľubovoľného množstva kávy bez stanovenej doby prípravy používajte manuálny režim. Stlačte tlačidlo manuálneho režimu ☺ a káva sa začne pripravovať. Vo chvíli, keď bude v šálke pripravené požadované množstvo kávy, stlačte opäť tlačidlo manuálneho režimu ☺ a príprava kávy sa ukončí.

## Príprava mliečnej peny

**DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** *Pred mliečnou penou pripravte najskôr kávu, do ktorej je mliečna pena určená. Kovovú páku a filter s vylúhovanou kávu ponechajte počas prípravy mliečnej peny v kávovare.*

Stlačte tlačidlo na prípravu horúcej pary ☺, modrá kontrolka začne svietiť prerušovane a kávovar sa začne zohrievať. Akonáhle kontrolka začne svietiť neprerušovane, dosiahol kávovar prevádzkovú teplotu na prípravu mliečnej peny. Do prázdnej vyššej nádoby umiestnite parnú trysku a krátko otočte ovládač horúcej pary proti smeru hodinových ručičiek tak, aby z trysky odišla zvyšková voda. Akonáhle z trysky začne prúdiť para, otočte ovládač do polohy **OFF** a dávkovanie pary prerušte. Do vyššej nádoby vhodnej na prípravu mliečnej peny dajte potrebné množstvo vychladeného polotučného alebo plnotučného mlieka. Koniec parnej trysky ponorte do stredu mlieka a otočte ovládač horúcej pary do polohy na dávkovanie horúcej pary ☺. Z trysky začne do mlieka prúdiť horúca para, mlieko sa začne víriť a peniť **11**. Nádoby mierne nakloňte, aby bol koniec parnej trysky počas celej doby prípravy tesne pod hladinou mlieka a pripravte mliečnu penu. Akonáhle bude mlieko dostatočne napenené, pozdvihnite nádobu, aby bola parná tryska ponorená v mliečnej pene hlbšie, ovládač nastavte do polohy **OFF** a prípravu mliečnej peny ukončíte. Pokiaľ pripravená mliečna pena obsahuje príliš veľké bubliny, odstráňte ju poklepaním nádoby o rovnú podložku. Na premiešanie zvyškov mlieka zhromaždeného na dne nádoby s mliečnou penou zatrasťe nádobou horizontálne. Pred prípravou ďalšej kávy alebo horúcej vody nasledujúcej bezprostredne po príprave mliečnej peny počkajte najmenej 10 minút, kým sa prístroj neochladí na teplotu na prípravu kávy alebo horúcej vody.

**Dobry tip:** *Ak nechcete čakať, spustíte režim Prípravy horúcej vody (viď nižšie) a z parnej trysky nechajte odísť všetku horúcu paru. Akonáhle z parnej trysky prestane vychádzať horúca para a začne z nej prúdiť horúca voda (cca 20 sekúnd), môžete pripraviť kávu alebo horúcu vodu.*

## Príprava horúcej vody

Na prípravu horúcej vody nasmerujte koniec parnej trysky do vyššej nádoby. Stlačte tlačidlo manuálny režim ☺ a ihneď potom otočte ovládač do polohy na prípravu horúcej pary ☺. Z parnej trysky začne prúdiť horúca voda **12**. Akonáhle bude v nádobe požadované množstvo horúcej vody, stlačte tlačidlo manuálny režim a otočte ovládač do polohy **OFF**, tým prípravu horúcej vody ukončíte.

## Vypnutie kávovaru

Na vypnutie kávovaru stlačte tlačidlo zapnutie/vypnutie ☺ a kávovar sa vypne. Pokiaľ kávovar manuálne nevypnete a nebudete ho používať, vypne sa automaticky po 30 minútach.

## Odvápňovanie kávovaru

Kávovar odvápnite každé 2 až 3 mesiace. Používajte kvalitný prostriedok na čistenie kávovarov. Zásobník na vodu naplňte po rysku **MAX** zmesou pripravenou podľa návodu k čistiacemu prostriedku. Kávovar zapnite, stlačte tlačidlo manuálneho režimu ☺ a celú zmes zo zásobníka nechajte prejsť kávovarom s nasadenou pákou a prázdny filter do pripravenej nádoby **13**. Akonáhle sa všetka voda zo zásobníka odčerpá (zmení sa zvuk čerpadla), stlačte ihneď tlačidlo manuálny režim ☺ a odvápnenie ukončíte.

**Upozornenie:** *Podľa potreby odvápnite pomocou režimu na prípravu horúcej vody pravidelne tiež parnú trysku.*

## Čistenie kávovaru po odvápnení

Po každom odvápnení prepláchnite vnútorné časti kávovaru s nasadenou pákou a prázdny filter čistou vodou. Do zásobníka nalejte po rysku **MAX** čistú vodu, stlačte tlačidlo manuálneho režimu ☺ a čistú vodu nechajte prejsť kávovarom. Akonáhle hladina vody v zásobníku dosiahne rysku **MIN**, stlačte opäť tlačidlo manuálneho režimu ☺ a čistenie kávovaru po odvápnení ukončíte. Zásobník opláchnite pod tečúcou vodou, naplňte po rysku **MAX** a vložte späť do kávovaru.

## Čistenie filtrov a páky

Po použití zbavte páku s filtrom vylúhovanej kávy a vyčistite ich. Páku vyberte z kávovaru, sklopte a stlačte poistku na odoberanie

vylúhovanej kávy **14** a poklepaním páky o hranu alebo vhodným predmetom odstráňte z filtra vylúhovanú kávu **15**. Poistku uvoľnite, filter vyberte, oba diely umyte pod tečúcou vodou a vysušte.

## Čistenie otvoru s tesnením na upevnenie páky

Kávovar vypnite a vyberte z neho zásobník na vodu. Otvor na upevnenie páky s tesnením zbavte v prípade potreby zvyškov vylúhovanej kávy papierovým obrúskom **16**.

## Čistenie parnej trysky

Po ukončení prípravy mliečnej peny odoberte z parnej trysky objímku **17**. Trysku dôkladne utrite vlhkou utierkou a vysušte ju, objímku dôkladne umyte pod tečúcou vodou, vysušte ju a nasadte späť.

**Upozornenie:** Parná tryska aj objímka sú počas použitia veľmi horúce. S parnou tryskou manipulujte vždy pomocou bezpečnostného úchytu, pred čistením nechajte trysku aj objímku vychladnúť.

## Čistenie kávovaru

Odkvapkávacia mriežka a misku čistite pod tečúcou vodou, sú vhodné do umývačky. Zásobník na vodu čistite bežnými čistiacimi prostriedkami pod tečúcou vodou a vysušte, neumývajte v umývačke. Ohrevnú plochu, ostatné nerezové aj plastové plochy kávovaru čistite vlhkou utierkou a vysušte. Kávovar neumývajte pod tečúcou vodou ani v umývačke riadu.

## Skladovanie a údržba

Pokiaľ kávovar nepoužívate, skladujte ho s vyčisteným a prázdny zásobníkom na vodu. Ak kávovar nefunguje správne, postupujte podľa pokynov v nasledujúcej kapitole. Poškodený kávovar sami neopravujte, obráťte sa na Predajné centrum alebo Servisné stredisko TESCOMA, kontakty na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

## Rýchle riešenie prípadných problémov

### Káva vyteká z hornej časti páky.

- Vo filtre je príliš veľké množstvo kávy alebo je káva príliš natlačená. Zopakujte dávkovanie a prípravu kávy.
- Káva vo filtrí je príliš jemne pomletá. Použite pomletú kávu s hrúbkou vhodnou na prípravu espressa.
- Na tesnení v otvore na uchytienie páky sú zvyšky vylúhovanej kávy. Vyčistite otvor na uchytienie páky s tesnením.
- Tesnenie v otvore na uchytienie páky je vplyvom dlhodobého používania nefunkčné. Obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA.

### Tlakové čerpadlo vydáva nezvyčajné zvuky.

- V zásobníku nie je voda. Doplníte vodu do zásobníka.
- Zásobník na vodu nie je správne umiestnený v kávovare. Skontrolujte a správne umiestnite zásobník do kávovaru.

### Pripravená káva nie je dostatočne horúca.

- Kávovar nebol pred spustením prípravy kávy zohriaty na prevádzkovú teplotu. Zopakujte spustenie kávovaru a dávkovanie aj prípravu kávy.

### Pripravená káva je príliš tmavá.

- Vo filtrí je vložené príliš veľké množstvo kávy alebo je káva príliš natlačená. Zopakujte dávkovanie a prípravu kávy.
- Kovové sitko v páke kávovaru je zanesené. Sitko vyčistite dôkladným prepláchnutím alebo kefkou.
- Vnútorne časti kávovaru sú zanesené vodným kameňom. Vykonajte odvápnenie kávovaru.

### Pripravená káva je príliš slabá.

- Vo filtrí je príliš málo kávy, káva vo filtrí je málo stlačená alebo je použitá príliš hrubo pomletá káva. Použite pomletú kávu s hrúbkou na prípravu espressa a zopakujte dávkovanie a prípravu kávy.

### Páku s vloženým filtrom nie je možné v kávovare upevniť.

- Vo filtrí je vložené príliš veľa kávy. Zopakujte dávkovanie kávy.
- Páka je do otvoru v kávovare vkladaná pod nesprávnym uhlom. Zopakujte vkladanie páky pod správnym uhlom.
- Páka alebo otvor na vkladanie páky sú poškodené. Obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA.

### Z parnej trysky nevychádza para.

- Tryska s objímkou nie sú riadne vyčistené. Vyčistite objímku a trysku, ak je otvor trysky zanesený, vyčistite ho úzkou kefkou. V prípade potreby odvápnite parnú trysku kávovaru.



## hu Használati útmutató

### Biztonsági előírások

1. Ezt a készüléket gyerekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyerekek kizárólag 8 év felett, felügyelet mellett végezhetik. A készülék és a tápkábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.
2. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel.
3. Csökkent fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.
4. Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült.
5. Ne merítse a készüléket és a tápkábelt vízbe, sem pedig más folyadékba.
6. A készülék kizárólag kávé készítésére ajánlott, ne használja semmilyen más célra.
7. A fűtőelem felülete a használat után maradék hő bocsát ki.
8. Ha a tápkábel sérült, biztonsági okokból elengedhetetlen, hogy a cserét a gyártó, annak szakszerveze vagy más, erre alkalmas hasonló személy végezze.
9. A kávéfőző a használat során nem lehet zárt szekrényben elhelyezve.

### Műszaki paraméterek

**Feszültség:** AC 230 V, 50 Hz

**Teljesítmény:** 1050 W

**Nyomásfokozat:** 19 bar

**A víztartály űrtartalma:** 1.5 l

### Leírás

1. Csészeemelegítő felület
2. Víztartály kibillenthető tetővel
3. Kezelőpanel
  - a. Program 2 csészehez
  - b. Program 1 csészehez
  - c. A kávéfőző bekapcsolása/kikapcsolása
  - d. Manuális mód
  - e. Forró gőz készítése
4. Nyílás tömítéssel a fém kar rögzítésére
5. Forró gőz készítésének szabályozója
6. Gőzfűvóka leválasztható karikával
7. Gőzfűvóka biztonsági fogantyúja
8. Fém kar
  - a. Biztosíték a kiázott kávé kivételéhez
  - b. Szűrő 1 csésze kávéhoz
  - c. Szűrő 2 csésze kávéhoz
  - d. Adagolónyílások
  - e. Szitaszűrő
9. Adagolókanál préselővel
10. Csepegtető rács
11. Csepegtető tálka
12. Tápkábel csatlakozóval



## Kávéfőző előkészítése

Távolítsa el a kávéfőzőről a szállítási csomagolást, és állítsa egyenes felületre, más tárgyaktól távol. Csatlakoztassa a tápkábel dugóját 230 V-os hálózatba. Öblítse el folyó víz alatt a fém kart és az 1 és 2 csészéhez való szűrőket, majd szárítsa meg őket.

## Viztartály feltöltése

Vegye ki a viztartályt, öblítse ki, tölts meg vízzel a **MAX** jelzésig **1**, és helyezze vissza a kávéfőzőbe.


**Figyelmeztetés:** Tölts fel a viztartályt minden alkalommal, ha a víz felszíne a **MIN** jelzés alá süllyed. A viztartályt egyenesen a kávéfőzőben is feltölthető. A tartály alatti területen kis mennyiségű víz gyűlhet össze, amelyet szükség esetén papírtörülköző segítségével távolíthat el.

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS:** Ne használja a kávéfőzőt üres tartállyal, a készülék meghibásodásának veszélye áll fenn. Ha a tartályból kifogyott a víz, és a szivattyú levegőt szívott fel, kapcsolja ki a készüléket, vegye ki a viztartályt, tölts fel vízzel a **MAX** jelzésig, és helyezze vissza a kávéfőzőbe. Ezután folytassa az eljárást a Forró víz készítése fejezetben leírtak alapján. Ha a fűvókából forró víz kezd kicsepegni, a kávéfőző újra a szokványos módon használható.

## Első használat előtt

Az első kávé elkészítése előtt indítsa el a kávéfőzőt legalább kétszer az 1 csészéhez vagy a 2 csészéhez alkalmas programon üresen, tehát rögzített karral és szűrővel behelyezett őrölt kávé nélkül (lásd a Kávé elkészítése fejezetet).

## A kávéfőző bekapcsolása

Nyomja meg a bekapcsolás/kikapcsolás  gombot **2**, a kék kontrollégő villogni kezd, és a kávéfőző üzemi hőmérsékletre melegszik. Ha a kontrollégő világítani kezd, a kávéfőző használatra kész.

**Figyelmeztetés:** A kávéfőző a működés során is folyamatosan melegszik, a bekapcsolás/kikapcsolás kontrollégő a kávé, tejjab és a forró víz készítése során is világíthat.

## A kávé adagolása

Helyezze a fém karba a szűrőt 1 csésze vagy 2 csésze kávéhoz **3**. Szedjen az adagolókanállal finomra őrölt eszpresszó készítésére alkalmas kávé **4** – 1 csészéhez egy csapott adagolókanállal (kb. 7 g), 2 csészéhez nem egész két csapott adagolókanállal (kb. 13 g). Helyezze a kávé a szűrőbe, és könnyedén nyomja le a préselővel úgy, hogy pontosan a szűrő pereméhez igazodjon **5**. Távolítsa el a szűrő peremén maradt őrölt kávé maradékot.

## A kar behelyezése és rögzítése

Állítsa be a kart a kávéval megtöltött szűrővel úgy, hogy a nyél illeszkedjen a kávéfőző bal oldalán levő jelzéssel, szúrja be alulról a kar rögzítésére szolgáló nyílásba, és a nyél jobb irányú, ütközésgig történő elmozdításával rögzítse a kart a kávéfőzőben **6**.

## A csésze elhelyezése



1 csésze készítéséhez helyezze a csepegtető rács közepére a csészét úgy, hogy a rögzített karban található mindkét adagolónyílás a csésze belsejébe mutasson **7**. 2 csésze kávé készítéséhez helyezzen két csészét szorosan egymás mellé úgy, hogy mindkét csésze belsejébe egy adagolónyílás mutasson **8**.



**Jó tipp:** Távolítsa a csészéket a kávéfőző melegítő felületén fejjel lefelé. A kávéfőző bekapcsolásakor a felület meleget bocsát ki, így felmelegíti a csészét **9**.

## Kávé elkészítése



Nyomja meg az 1 csésze gombot  vagy a 2 csésze gombot , és a kávéfőző elkezd kávé készíteni. A kávé készítésének ideje a gyártó által beállítva 20 másodperc 1 csészéhez és 40 másodperc 2 csészéhez. Ezen idő elteltével a kék kontrollégő elalszik, és a kávé készítése befejeződik **10**.

## A kávé készítési idejének megváltoztatása

A kávé készítésének ideje az 1 csésze programban és a 2 csésze programban megváltoztatható, ezzel pedig a szükséges mennyiség és a rendszeresen elkészített kávé ízének intenzitása is változtatható. Nyomja meg, és tartsa lenyomva az 1 csésze gombot  vagy a 2 csésze gombot , amíg a kiválasztott program kék kontrollégője villogni kezd. Engedje el a gombot, és várjon, míg a csészében vagy csészékben a kívánt mennyiségű kávé nem lesz. Ebben a pillanatban nyomja le a program gombját újra, a kávé készítése befejeződik, és a készülék elmenti a memóriába az így beállított új kávékészítési időt, és azt alkalmazza a továbbiakban.



**Figyelmeztetés:** Ha a kávéfőzőt több mint 3 másodpercre kapcsolja le az elektromos hálózatról, a kávé készítésének ideje automatikusan visszaáll az eredeti 20 másodpercre (1 csésze ) és 40 másodpercre (2 csésze ). A kávé készítésének idejét bármikor újra megváltoztathatja.

## Manuális mód

Használja a manuális módot bármilyen mennyiségű, beállított elkészítési idő nélküli kávé készítéséhez. Nyomja meg a manuális mód gombot , és a kávé készülni kezd. Abban a pillanatban, amikor a csészében a kívánt mennyiségű kávé van, nyomja meg újra a manuális mód gombot , és a kávé készítése befejeződik.



## Tejhab készítése

**FONTOS FIGYELMEZTETÉS:** *A tejhab elkészítése előtt először főzze le a kávé, amelybe a tejhabot szeretné tenni. A tejhab készítése során hagyja a fém kart és a szűrőt a kiázott kávéval együtt a kávéfőzőben.*

Nyomja meg a forró gőz gombot , a kék kontrollégő villogni kezd, és a kávéfőző elkezd melegíteni. Ha a kontrollégő világítani kezd, a kávéfőző elérte az üzemi hőmérsékletet a tejhab készítéséhez. Helyezze a gőzfúvókát egy üres, magasabb edénybe, és fordítsa el kissé a forró gőz szabályozóját az óramutató járásával ellentétesen úgy, hogy a fúvókából távozzon a maradék víz. Ha a fúvókából gőz távozik, forgassa a szabályozót **OFF** helyzetbe, és szakítsa meg a gőz adagolását. Tegyen egy tejhab készítésére alkalmas magasabb edénybe szükséges mennyiségű hűtött félszíros vagy teljes zsírtartalmú tejet. Mártsa a gőzfúvóka végét a tejbe, és fordítsa el a forró gőz szabályozóját forró gőz adagolása helyzetbe . A fúvókából elkezd forró gőz áramlani a tejbe, a tej kavargogni és habozni kezd **11**. Döntse meg mérsékeltan az edényt, hogy a gőzfúvóka vége az elkészítés egész ideje alatt pontosan a tej felszíne alatt legyen, és készítse el a tejhabot. Ha a tej megfelelően habos, emelje meg az edényt, hogy a fúvóka mélyebben legyen a tejhabba mártva, állítsa a szabályozót **OFF** helyzetbe, és fejezze be a tejhab készítését. Ha az elkészített tejhab túl sok buboreköt tartalmaz, távolítsa el őket az edény egyenes alátétén történő ütögetésével. A tejhabos edény alján felgyülemllett maradék tej összekeveréséhez rázza meg az edényt horizontálisan. A közvetlenül a tejhab készítése utáni következő kávé vagy forró víz készítése előtt várjon legkevesebb 10 percet, amíg a készülék nem hűlik kávé vagy forró víz készítéséhez alkalmas hőmérsékletre.

**Jó tipp:** *Ha nem szeretne várni, indítsa el a Forró víz készítése módot (lásd lejjebb), hagyja a gőzfúvókából távozni a maradék forró gőzt. Ha a gőzfúvókából nem jön több forró gőz, és forró víz kezd távozni belőle (kb. 20 másodperc), akkor elkezdheti a kávé vagy forró víz készítését.*



## Forró víz készítése

Forró víz készítéséhez irányítsa a gőzfúvóka végét egy magasabb edénybe. Nyomja meg a manuális mód gombot , és rögtön ezután forgassa el a szabályozót forró gőz készítése módba . A gőzfúvókából forró víz áramlik ki **12**. Ha az edényben a kívánt mennyiségű forró víz van, nyomja meg a manuális mód gombot, és forgassa a szabályozót **OFF** helyzetbe, ezzel befejezi a forró víz készítését.

## A kávéfőző kikapcsolása

A kávéfőző kikapcsolásához nyomja meg a bekapcsolás/kikapcsolás gombot , és a kávéfőző kikapcsol. Ha nem kapcsolja ki manuálisan a kávéfőzőt, és nem használja, 30 perc után automatikusan kikapcsol.

## A kávéfőző vízkötelenítése

A kávéfőzőt 2–3 havonta vízköteleníteni kell. Használjon minőségi, kávégépj tisztítására alkalmas szert. Töltse meg a víztartályt a tisztítószert leírásában található útmutató szerint elkészített keverékkel a **MAX** jelzésig. Kapcsolja be a kávéfőzőt, nyomja meg a manuális mód gombot , és hagyja az egész keveréket átfolyni a felhelyezett karral és szűrővel rendelkező kávéfőzőn egy előkészített edénybe **13**. Ha az összes víz elfogyott a tartályból (megváltozik a szivattyú hangja), rögtön nyomja meg a manuális mód gombot , és fejezze be a vízkötelenítést.

**Figyelmeztetés:** *Szükség szerint vízkötelenítse a gőzfúvókát is a forró víz készítésére szolgáló módban.*

## A kávéfőző tisztítása vízkötelenítés után

Minden vízkötelenítés után öblítse át tiszta vízzel a kávéfőző belső részeit behelyezett karral és üres szűrővel. Öntsön a tartályba a **MAX** jelzésig tiszta vizet, nyomja meg a manuális mód gombot , és hagyja átfolyni a tiszta vizet a kávéfőzőn. Ha a víz szintje a tartályban eléri a **MIN** jelzést, nyomja meg újra a manuális mód gombot , ezzel befejezi a kávéfőző vízkötelenítés utáni tisztítását. Öblítse ki a tartályt folyó víz alatt, töltsen meg a **MAX** jelzésig, és helyezze vissza a kávéfőzőbe.

## A szűrő és a kar tisztítása

Használat után öntse ki a kar szűrőjéből a kiázott kávé, és tisztítsa meg. Vegye ki a kart a kávéfőzőből, csukja össze, és nyomja meg a kiázott kávé kivételére szolgáló biztosítékot **14**, majd távolítsa el a szűrőből a kiázott kávé a kar szélével történő ütögetéssel vagy erre alkalmas tárggyal **15**. Engedje ki a biztosítékot, vegye ki a szűrőt, mossa el mindkét részt folyó víz alatt, majd szárítsa meg őket.

## A kar rögzítésére szolgáló nyílás és tömítés tisztítása

Kapcsolja ki a kávéfőzőt, és vegye ki a víztartályt. Tisztítsa meg a kar rögzítésére szolgáló nyílást a tömítéssel együtt a maradék kiázott kávé darabjaitól papírtörölő segítségével **16**.

## A gőzfúvóka tisztítása

A tejhab készítésének befejezése után vegye ki a gőzfúvókából a karikat **17**. Alaposan törölje át a fúvókát nedves törölronggyal és szárítsa meg, a karikat alaposan mossa el folyó víz alatt, szárítsa meg, és helyezze vissza.

**Figyelmeztetés:** A gőzfúvóka és a karika a használat során nagyon forrók. A gőzfúvókát mindig a biztonsági fogantyú segítségével fogja meg, tisztítás előtt hagyja a fúvókát és a karikat kihűlni.

## A kávéfőző tisztítása

A csepegtető rácsot és tálkát tisztítsa folyó víz alatt, mosogatógépben moshatóak. A víztartályt tisztítsa hétköznapi tisztítószerekkel folyó víz alatt, majd szárítsa meg, ne mossa mosogatógépben. A kávéfőző melegítő felületét, a többi rozsdamentes acél részt és a műanyag részeket tisztítsa nedves törölronggyal és szárítsa meg. Ne mossa a kávéfőzőt folyó víz alatt, sem pedig mosogatógépben.

## Tárolás és karbantartás

Ha nem használja a kávéfőzőt, tárolja kitisztított és üres víztartállyal. Ha a kávéfőző nem működik megfelelően, járjon el a következő fejezetben lévő utasítások alapján. Ne javítsa a meghibásodott kávéfőzőt maga, forduljon a TESCOMA Eladóközpontjához vagy Szervizközpontjához, kapcsolat a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.

## Az esetleges problémák gyors megoldásai

### A kávé kicsorog a kar felső részéből.

- Túl nagy mennyiségű kávé van a szűrőben, vagy a kávé túlzottan le lett nyomkodva. Ismétlje meg a kávé adagolását és készítését.
- Túl finomra őrölt kávé van a szűrőben. Használjon eszpresszó kávé készítéséhez alkalmas finomságú őrölt kávé.
- A kar rögzítéséhez való nyílásban található tömítésen kiázott kávémaradékok vannak. Tisztítsa ki a kar rögzítésére szolgáló nyílást a tömítéssel együtt.
- A kar rögzítésére szolgáló nyílásban található tömítés a hosszútávú használat miatt nem működik. Keresse fel a TESCOMA Szervizközpontját.

### A nyomásszivattyú szokatlan hangokat ad ki.

- Nincs víz a tartályban. Töltse fel a tartályt vízzel.
- A víztartály helytelenül lett elhelyezve a kávéfőzőben. Ellenőrizze, és helyezze be megfelelően a tartályt a kávéfőzőbe.

### Az elkészített kávé nem elég meleg.

- A kávéfőző a kávékészítés előtt nem érte el az üzemi hőmérsékletet. Ismétlje meg a kávéfőző elindítását, az adagolást és a kávé készítését.

### Az elkészített kávé túl sötét.

- Túl nagy mennyiségű kávé helyezett a szűrőbe, vagy a kávé túlzottan le lett nyomkodva. Ismétlje meg a kávé adagolását és készítését.
- A fém szűrő a kávéfőző karában eldugult. Tisztítsa ki a szűrőt alapos átöblítéssel vagy kefével.
- A kávéfőző belső részei vízkövesek. Hajtsa végre a kávéfőző vízkötelenítést.

### Az elkészített kávé túl gyenge.

- Túl kevés kávé van a szűrőben, a kávé a szűrőben nem lett megfelelően lenyomkodva, vagy a felhasznált kávé túl durvára őrölt. Használjon eszpresszó kávé készítéséhez alkalmas finomságú őrölt kávé, és ismétlje meg az adagolást, valamint a kávé készítését.

### A behelyezett szűrővel ellátott kart nem lehet a kávéfőzőben rögzíteni.

- Túl sok kávé van a szűrőben. Ismétlje meg a kávé adagolását.
- A kar nem megfelelő szögben lett behelyezve a kávéfőző nyílásába. Ismétlje meg a kar behelyezését a megfelelő szögben.
- A kar vagy a kar behelyezésére szolgáló nyílás sérült. Keresse fel a TESCOMA Szervizközpontját.

### Nem jön gőz a gőzfúvókából.

- A fúvóka a karikával nincs megfelelően kitisztítva. Tisztítsa ki a karikat és a fúvókát, ha a fúvóka nyílása eldugult, tisztítsa ki egy keskeny kefével. Szükség esetén vízkötelenítse a kávéfőző gőzfúvókáját.

# ru Инструкция по использованию

## Инструкция по технике безопасности

1. Данное устройство могут использовать дети от 8 лет в случае, если они находятся под присмотром, или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск. Дети могут проводить очистку и обслуживание устройства только в том случае, если они старше 8 лет и под присмотром взрослых. Держите устройство и его кабель питания в недоступном месте для детей, младших 8 лет.
2. Детям запрещено играть с устройством.
3. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта и знаний, могут использовать устройство под присмотром, или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.
4. Данное устройство предназначено исключительно для домашнего использования.
5. Устройство или его кабель питания запрещается погружать в воду или другие жидкости.
6. Устройство предназначено только для приготовления кофе, не используйте его для других целей.
7. Поверхность нагревательного элемента излучает остаточное тепло после использования.
8. Если оригинальный кабель питания повреждён, он должен быть заменен производителем, авторизованным сервисным центром или лицом с необходимой квалификацией.
9. Кофеварка во время использования не должна находиться в закрытом шкафу.

## Технические характеристики

**Источник питания:** AC 230 В, 50 Гц

**Потребляемая мощность:** 1050 Вт

**Рабочее давление:** 19 бар

**Объем резервуара для воды:** 1,5 л

## Описание

1. Поверхность нагрева для кружек
2. Резервуар для воды с откидной крышкой
3. Панель управления
  - a. Программа для 2 кружек
  - b. Программа для 1 кружки
  - c. Включение/выключение кофеварки
  - d. Ручной режим
  - e. Приготовление горячего пара
4. Отверстие с уплотнением для закрепления металлического рычага
5. Регулятор приготовления горячего пара
6. Паровое сопло со съёмным кольцом
7. Защитный фиксатор парового сопла
8. Металлический рычаг
  - a. Предохранитель для удаления кофейной гущи
  - b. Фильтр для 1 кружки кофе
  - c. Фильтр для 2 кружек кофе
  - d. Дозирующие отверстия
  - e. Фильтр-сито
9. Мерная ложка с темпером
10. Капельная решётка
11. Поддон для сбора капель
12. Кабель питания с вилкой



## Подготовка кофеварки

Вывньте кофеварку из упаковки и разместите её на ровной поверхности вдали от других предметов. Вилку кабеля питания подсоедините к сети 230 В. Металлический рычаг и фильтры для 1 и 2 кружек кофе промойте под проточной водой и высушите их.

## Наполнение резервуара для воды

Вывньте резервуар для воды, ополосните его, наполните водой до отметки **MAX** **1** и вложите назад в кофеварку.


**Внимание:** Воду дополняйте каждый раз, как только её уровень понизится до отметки **MIN**. Воду в резервуар можно доливать прямо в кофеварке. На месте под резервуаром может накопиться маленькое количество воды, которое в случае необходимости удалите бумажным полотенцем.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** Не используйте кофеварку без воды в резервуаре, это может привести к повреждению устройства. Если в резервуаре закончилась вода и насос набрал воздух, выключите устройство, выньте резервуар для воды, наполните его водой до отметки **MAX** и вставьте назад в кофеварку. Дальше действуйте в порядке, описанном в главе Приготовление горячей воды. Как только с рычага начнёт вытекать горячая вода, кофеварку можно вновь использовать обычным способом.

## Перед первым использованием

Перед приготовлением первого кофе, включите кофеварку по крайней мере два раза на программу для 1 или 2 кружек пустыми, то есть с закреплённым рычагом и фильтром без вложенного молотого кофе (см. глава Приготовление кофе).

## Включение кофеварки

Нажмите кнопку включение/выключение  **2**, загорится синий индикатор и будет мигать, и кофеварка начнёт нагреваться до температуры эксплуатации. Как только индикатор начнёт светиться непрерывно, кофеварка готова к использованию.

**Внимание:** Кофеварка периодически нагревается во время эксплуатации, индикатор включения/выключения может светиться и во время приготовления кофе, молочной пены и горячей воды.

## Дозирование кофе

Вложите фильтр для 1 или 2 чашек кофе в металлический рычаг **3**. Наберите мерной ложкой молотый кофе, предназначенный для приготовления эспрессо **4** — для 1 кружки выровненную мерную ложку (прибл. 7 г), а для 2 кружек две выровненные мерные ложки (прибл. 13 г). Вложите кофе в фильтр и темпером слегка придавите его так, чтобы он выровнялся чуть ниже края фильтра **5**. Удалите с края фильтра излишки молотого кофе.

## Установка и закрепление рычага



Рычаг с фильтром, наполненным кофе, установите так, чтобы его ручка совпадала с отметкой на левой стороне кофеварки, вставьте его в отверстие снизу для закрепления рычага, и сдвиньте ручку до упора вправо, чтобы закрепить рычаг в кофеварке **6**.

## Размещение кружек



Чтобы приготовить 1 кружку, поместите одну кружку в центр капельной решётки, чтобы оба дозирующих отверстия в закреплённом рычаге были направлены внутрь кружки **7**. Чтобы приготовить 2 кружки кофе, поместите вплотную две кружки так, чтобы внутрь каждой кружки было направлено одно из дозирующих отверстий **8**.

**Полезный совет:** Кружки храните на поверхности нагрева кофеварки дном вверх. После включения кофеварки, поверхность нагрева передаёт тепло кружкам и нагревает их **9**.



## Приготовление кофе

Нажмите кнопку для 1 кружки  или кнопку для 2 кружек  и кофеварка начнёт готовить кофе. Время приготовления кофе автоматически установлено на 20 секунд для 1 кружки и 40 секунд для 2 кружек. После истечения этого времени синий индикатор погаснет и приготовление кофе закончится **10**.



## Изменение времени приготовления кофе

Время приготовления кофе в программах для 1 и для 2 кружек можно изменить, тем самым изменится желаемое количество и интенсивность вкуса, регулярно приготавливаемого кофе. Нажмите и держите кнопку нажатой для 1 кружки  или кнопку для 2 кружек , пока синий индикатор выбранной программы не начнёт мигать. Кнопку ослабьте и подождите, пока в кружке или кружках не будет приготовлено желаемое вами количество кофе. В этот момент нажмите кнопку программы снова, приготовление кофе закончится и устройство таким образом сохранит в памяти новое установленное время приготовления и будет его придерживаться.





**Внимание:** Если вы отключите кофеварку от электрической сети дольше, чем на 3 секунды, время приготовления автоматически установится снова на исходные 20 секунд (1 кружка ) и 40 секунд (2 кружки ). Время приготовления вы можете когда-либо изменить.

## Ручной режим

Для приготовления любого количества кофе без установленного времени приготовления используйте ручной режим. Нажмите кнопку ручного режима  и кофе начнёт готовиться. Тогда, когда в кружке будет приготовлено желаемое количество кофе, снова нажмите кнопку ручного режима  и приготовление кофе закончится.



## Приготовление молочной пены

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** Перед приготовлением молочной пеной сначала приготовьте кофе, для которого она предназначена. Металлический рычаг и фильтр с кофейной гущей оставьте в кофеварке во время приготовления молочной пены.

Нажмите кнопку для приготовления горячего пара , синий индикатор начнёт мигать, и кофеварка начнёт нагреваться. Как только индикатор начнёт мигать, кофеварка достигла температуры эксплуатации для приготовления молочной пены. В высокую пустую посуду поместите паровое сопло и немного поверните регулятор горячего пара против часовой стрелки так, чтобы из сопла вышла лишняя вода. Как только из сопла начнёт выходить пар, поверните регулятор в положение **OFF** и прекратите подачу пара. В высокую посуду, подходящую для приготовления молочной пены, налейте необходимое количество полужирного или жирного молока. Конец парового сопла погрузите в середину молока и поверните регулятор горячего пара в положение для дозирования горячего пара . Из сопла в молоко начнёт выходить пар, молоко начнёт вздыматься и пениться **11**. Посуду слегка наклоните, чтобы конец парового сопла всё время находился под уровнем молока и приготовьте молочную пену. Как только молоко достаточно вспенится, приподнимите посуду, чтобы сопло было погружено в молочную пену поглубже, регулятор установите в положение **OFF** и прекратите приготовление молочной пены. Если приготовленная молочная пена содержит слишком большие пузыри, удалите их постукиванием посуды о ровную поверхность. Для перемешивания остатков молока, собранного на дне посуды с молочной пеной, встряхните посуду горизонтально. Перед приготовлением следующего кофе или горячей воды, следующие непосредственно после приготовления молочной пены, подождите минимум 10 минут, пока устройство не остынет до температуры для приготовления кофе или горячей воды.

**Полезный совет:** Если не хотите ждать, включите режим Приготовление горячей воды (см. ниже) и дайте выйти всему горячему пару из парового сопла. Как только из парового сопла перестанет выходить горячий пар и начнёт из него вытекать горячая вода (прибл. 20 секунд), можете приготовить кофе или горячую воду.



## Приготовление горячей воды

Для приготовления горячей воды направьте конец парового сопла в высокую посуду. Нажмите кнопку ручного режима  и сразу после этого поверните регулятор в положение для приготовления горячего пара . Из парового сопла начнёт вытекать горячая вода **12**. Как только в посуде будет желаемое количество горячей воды, нажмите кнопку ручного режима и поверните регулятор в положение **OFF**, тем самым окончите приготовление горячей воды.

## Выключение кофеварки



Для выключения кофеварки нажмите кнопку включения/выключения  и кофеварка выключится. Если вы не выключите кофеварку вручную и не будете её использовать, она выключится автоматически через 30 минут.

## Декальцинация кофеварки

Декальцинируйте кофеварку каждые 2–3 месяца. Используйте качественное средство для очистки кофеварки. Резервуар для воды наполните до отметки **MAX** приготовленной смесью согласно инструкции к чистящему средству. Включите кофеварку, нажмите кнопку ручного режима  и дайте смеси протечь кофеваркой с установленным рычагом и пустым фильтром в подготовленную посуду **13**. Как только выкачается вся вода из резервуара (изменится звук насоса), немедленно нажмите кнопку ручного режима  и завершите декальцинацию.

**Внимание:** При необходимости регулярно декальцинируйте паровое сопло в режиме приготовления горячей воды.

## Очистка кофеварки после декальцинации

После каждой декальцинации ополосните чистой водой внутренние части кофеварки с установленным рычагом и пустым фильтром. Налейте чистую воду в резервуар до отметки **MAX**, нажмите кнопку ручного режима  и дайте чистой воде протечь кофеваркой. Как только уровень воды в резервуаре достигнет отметки **MIN**, снова нажмите кнопку ручного режима  и завершите очистку кофеварки после декальцинации. Ополосните резервуар под проточной водой, наполните до отметки **MAX** и вставьте назад в кофеварку.

## Очистка фильтров и рычага

После использования удалите из рычага с фильтром кофейную гущу и очистите его. Выньте рычаг из кофеварки, сложите и нажмите предохранитель для удаления кофейной гущи **14**, постучите рычагом по краю или подходящему предмету, чтобы



удалить кофейную гущу из фильтра **15**. Ослабьте предохранитель, выньте фильтр, обе части помойте под проточной водой и высушите.

## **Прочистка отверстия с уплотнением для закрепления рычага**

Выключите кофеварку и выньте из неё резервуар для воды. Из отверстия для закрепления рычага с уплотнением в случае необходимости удалите остатки кофейной гущи бумажной салфеткой **16**.

## **Очистка парового сопла**

После приготовления молочной пены снимите кольцо с парового сопла **17**. Тщательно протрите рычаг влажной тряпкой и высушите его, тщательно промойте сопло под проточной водой, высушите его и установите назад.

**Внимание:** Паровое сопло и кольцо во время использования очень горячие. Используйте паровое сопло всегда с помощью защитного фиксатора, перед очисткой дайте соплу и кольцу остыть.

## **Очистка кофеварки**

Капельную решётку и поддон очищайте под проточной водой, их можно мыть в посудомоечной машине. Резервуар для воды очищайте с помощью обычных моющих средств под проточной водой и высушите, не мойте в посудомоечной машине. Поверхность нагрева, другие поверхности из нержавеющей стали и пластиковые поверхности очищайте влажной тряпкой и высушите. Не мойте кофеварку под проточной водой или в посудомоечной машине.

## **Хранение и обслуживание**

Если вы не пользуетесь кофеваркой, храните её с очищенным и пустым резервуаром для воды. Если кофеварка неправильно работает, действуйте согласно инструкциям в следующей главе. Повреждённую кофеварку не подвергайте самостоятельному ремонту, обратитесь в центр продаж или сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarusia.ru](http://www.tescomarusia.ru).

## **Быстрое решение возможных проблем**

### **Кофе вытекает из верхней части рычага.**

- В фильтре слишком много кофе или кофе слишком сильно утрамбованный. Повторите дозирование и приготовление кофе.
- Кофе в фильтре слишком мелкого помола. Используйте молотый кофе со степенью помола, подходящей для приготовления эспрессо.
- На уплотнении в отверстии для крепления рычага остатки кофейной гущи. Очистите отверстие для крепления рычага с уплотнением.
- Уплотнение в отверстии для крепления рычага не работает из-за длительного использования. Обратитесь в сервисный центр TESCOMA.

### **Насос высокого давления издаёт непривычные звуки.**

- В резервуаре нет воды. Долейте воду в резервуар.
- Резервуар для воды неправильно помещён в кофеварку. Проверьте и правильно поместите резервуар в кофеварку.

### **Приготовленный кофе недостаточно горячий.**

- Кофеварка не была перед началом приготовления кофе нагретой до температуры эксплуатации. Повторите включение кофеварки, дозирование и приготовление кофе.

### **Приготовленный кофе слишком тёмный.**

- В фильтр вложено слишком много кофе или кофе слишком сильно утрамбованный. Повторите дозирование и приготовление кофе.
- Металлическое сито в рычаге кофеварки засорено. Сито тщательно очистите ополаскиванием или щёткой.
- Внутренние части кофеварки засорены накипью. Проведите декальцинацию кофеварки.

### **Приготовленный кофе слишком слабый.**

- В фильтре слишком мало кофе, кофе в фильтре слишком слабо утрамбован или был использован кофе слишком грубого помола. Используйте молотый кофе подходящий для приготовления эспрессо, и повторите дозирование и приготовление кофе.

### **Рычаг со вставленным фильтром нельзя закрепить в кофеварке.**

- В фильтре слишком много кофе. Повторите дозирование кофе.
- Рычаг был вставлен в отверстие в кофеварке под неправильным углом. Повторите вставку рычага под правильным углом.
- Рычаг или отверстие для вставки рычага повреждены. Обратитесь в сервисный центр TESCOMA.

### **Из парового сопла не выходит пар.**

- Сопло с кольцом не очищены должным образом. Очистите кольцо и сопло, если отверстие сопла засорено, очистите его узкой щёткой. В случае необходимости проведите декальцинацию парового сопла кофеварки.

## **uk** Інструкція для користувача

### **Інструкції з техніки безпеки**

1. Діти від 8 років можуть користуватися приладом лише під наглядом дорослих, або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики. Діти можуть проводити очищення та обслуговування приладу лише у випадку, якщо вони старші 8 років та під наглядом дорослих. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років.
2. Дітям забороняється гратися з приладом.
3. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або відсутністю досвіду та знань, можуть користуватися пристроєм лише під наглядом можливостями, або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.
4. Цей прилад призначений лише для побутового використання.
5. Прилад або його кабель живлення заборонено занурювати у воду або інші рідини.
6. Прилад призначений лише для приготування кави, не використовуйте його для інших цілей.
7. Поверхня нагрівального елемента випромінює надлишкове тепло після використання.
8. Якщо оригінальний кабель живлення пошкоджений, його заміну слід провести у виробника, в його авторизованому сервісному центрі або в іншій кваліфікованій особі, щоб уникнути небезпеки.
9. Кавоварка під час використання не має знаходитися у закритій шафі.

### **Технічні параметри**

**Джерело живлення:** AC 230 В, 50 Гц

**Споживання енергії:** 1050 W

**Робочий тиск:** 19 бар

**Об'єм резервуара для води:** 1,5 л

### **Опис**

1. Поверхня нагріву для чашок
2. Резервуар для води з відкидною кришкою
3. Панель управління
  - a. Програма для 2 чашок
  - b. Програма для 1 чашки
  - c. Ввімкнення/вимкнення кавоварки
  - d. Ручний режим
  - e. Приготування гарячої пари
4. Отвір з ущільненням для закріплення металевого важеля
5. Регулятор приготування гарячої пари
6. Парове сопло зі знімним кільцем
7. Захисний фіксатор парового сопла
8. Металевий важіль
  - a. Запобіжник для видалення кавової гущі
  - b. Фільтр для 1 чашки кави
  - c. Фільтр для 2 чашок кави
  - d. Дозуючі отвори
  - e. Фільтр-сито
9. Мірна ложка з темпером
10. Крапельна решітка
11. Піддон для збору крапель
12. Кабель живлення зі штепсельним з'єднувачем



## Підготовка кавоварки

Вийміть кавоварку з упаковки і розмістіть її на рівній поверхні подалі від інших предметів. Штепсельний з'єднувач під'єднайте до мережі 230 В. Металевий важіль та фільтри для 1 та 2 чашок кави промийте під проточною водою і висушіть їх.

## Наповнення резервуару для води

Вийміть резервуар для води, промийте його, наповніть водою до позначки **MAX** **1** і вставте назад у кавоварку.


**Увага:** Воду доповнюйте щоразу, як тільки її рівень знизиться до позначки **MIN**. Воду в резервуар можна доливати прямо в кавоварці. На місці під резервуаром може накопичитися невелика кількість води, яку при необхідності видаліть паперовим рушником.

**ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не використовуйте кавоварку без води в резервуарі, це може призвести до пошкодження пристрою. Якщо в резервуарі закінчилася вода і насос набрав повітря, вимкніть пристрій, вийміть резервуар для води, наповніть його водою до позначки **MAX** і вставте назад у кавоварку. Далі дійте згідно кроків, описаних у розділі Приготування гарячої води. Як тільки з важеля почне витікати гаряча вода, кавоварку можна знову використовувати звичайним способом.

## Перед першим використанням

Перед приготуванням першої кави, увімкніть кавоварку принаймні двічі на програму для 1 або 2 чашок порожніми, тобто із закріпленим важелем і фільтром без вкладеної меленої кави (див. розділ Приготування кави).

## Ввімкнення кавоварки

Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення  **2**, загориться синій індикатор і почне блимати, кавоварка почне нагріватися до робочої температури. Як тільки індикатор почне світитися безперервно, кавоварка готова до використання.

**Увага:** Кавоварка періодично нагрівається під час експлуатації, індикатор ввімкнення/вимкнення може світитися і під час приготування кави, молочної піни та гарячої води.

## Дозування кави

Вкладіть фільтр для 1 або 2 чашок кави у металевий важіль **3**. Наберіть мірною ложкою мелену каву, призначену для приготування еспресо **4** – для 1 чашки вирівняну мірну ложку (прибл. 7 г), а для 2 чашок дві вирівняні мірні ложки (прибл. 13 г). Вкладіть каву у фільтр і темпером злегка притисніть її так, щоб вона вирівнялася трохи нижче краю фільтра **5**. Видаліть з краю фільтра надлишки меленої кави.

## Встановлення та закріплення важеля



Важіль з фільтром, наповненим кавою, встановіть так, щоб його ручка збігалася з відміткою на лівій стороні кавоварки, вставте його в отвір знизу для закріплення важеля, і посуньте ручку максимально вправо, щоб закріпити важіль у кавоварці **6**.

## Розміщення чашок



Щоб приготувати 1 чашку, помістіть одну чашку в центр крапельної решітки, щоб обидва отвори в закріпленому важелі були спрямовані всередину чашки **7**. Щоб приготувати 2 чашки кави, помістіть дві чашки до себе впритул так, щоб всередину кожної чашки був направлений один з дозуючих отворів **8**.



**Гарна порада:** Чашки зберігайте на поверхні нагріву кавоварки дном нагору. Після вклучення кавоварки поверхня нагріву передає тепло чашкам і нагріває їх **9**.

## Приготування кави



Натисніть кнопку для 1 чашки  або кнопку для 2 чашок  і кавоварка почне готувати каву. Час приготування кави автоматично встановлено на 20 секунд для 1 чашки та 40 секунд для 2 чашок. Після закінчення цього часу синій індикатор згасне і приготування кави закінчиться **10**.

## Зміна часу приготування кави

Час приготування кави в програмах для 1 та 2 чашок можна змінити, тим самим зміниться бажана кількість й інтенсивність смаку кави, що регулярно готується. Натисніть і тримайте кнопку натиснутою для 1 чашки  або кнопку для 2 чашок , доки синій індикатор вибраної програми не почне блимати. Кнопку послабте і зачекайте, поки в чашці або чашках не буде приготовлена бажана кількість кави. У цей момент натисніть кнопку програми знову, приготування кави закінчиться і пристрій таким чином збереже в пам'яті новий встановлений час приготування і буде його дотримуватися.



**Увага:** Якщо ви вимкнете кавоварку від електричної мережі на довше, ніж 3 секунди, час приготування автоматично встановиться знову на початковій 20 секунд (1 чашка ) та 40 секунд (2 чашки ). Час приготування ви можете будь-коли змінити.

## Ручний режим

Використовуйте ручний режим для приготування будь-якої кількості кави без встановленого часу приготування. Натисніть кнопку ручного режиму  і кава почне готуватись. Тоді, коли в чашці буде приготовлено бажану кількість кави, знову натисніть кнопку ручного режиму  і приготування кави закінчиться.



## Приготування молочної піни

**ВАЖЛИВЕ ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** *Перед приготуванням молочної піни спочатку приготуйте каву, для якої вона призначена. Металевий важіль та фільтр з кавовою гущею залиште в кавоварці під час приготування молочної піни.*

Натисніть кнопку для приготування гарячої пари , синій індикатор почне блимати і кавоварка почне нагріватися. Як тільки індикатор почне блимати, кавоварка досягла робочої температури для приготування молочної піни. У високий порожній посуд помістіть парове сопло і трішки поверніть регулятор гарячої пари проти годинникової стрілки так, щоб із сопла вийшла зайва вода. Як тільки з сопла почне виходити пара, поверніть регулятор у положення **OFF** і припиніть подачу пари. У високий посуд, що підходить для приготування молочної піни, налійте необхідну кількість напівжирного або жирного молока. Кінець парового сопла занурте у середину молока і поверніть регулятор гарячої пари в положення для дозування гарячої пари . З сопла в молоко почне виходити пара, молоко почне зніматися і пінітися **11**. Посуд злегка нахиліть, щоб кінець парового сопла постійно перебував під рівнем молока і приготуйте молочну піну. Як тільки молоко достатньо спініться, підніміть посуд, щоб сопло було занурене у молочній піні глибше, регулятор встановіть у положення **OFF** і припиніть приготування молочної піни. Якщо приготовлена молочна піна містить занадто великі бульбашки, видаліть їх постукуванням посуду по рівній поверхні. Для перемішування залишків молока, зібраного на дні посуду з молочною піною, потрусіть посуд горизонтально. Перед приготуванням наступної кави або гарячої води, що слідує безпосередньо після приготування молочної піни, зачекайте щонайменше 10 хвилин, поки пристрій не охолоне до температури для приготування кави або гарячої води.

**Гарна порада:** *Якщо не хочете чекати, увімкніть режим Приготування гарячої води (див. нижче) і дозвольте вийти гарячій парі з парового сопла. Як тільки з парового сопла перестане виходити гаряча пара і почне витікати гаряча вода (приблизно 20 секунд), можете приготувати каву або гарячу воду.*



## Приготування гарячої води

Для приготування гарячої води направте кінець парового сопла у високий посуд. Натисніть на кнопку ручний режим  і відразу після цього поверніть регулятор у положення для приготування гарячої пари . З парового сопла почне витікати гаряча вода **12**. Як тільки в посуді буде бажана кількість гарячої води, натисніть кнопку ручний режим і поверніть регулятор у положення **OFF**, тим самим закінчіть приготування гарячої води.

## Вимкнення кавоварки



Щоб вимкнути кавоварку, натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення  і кавоварка вимкнеться. Якщо ви не вимкнете кавоварку вручну і не використовуватимете її, вона вимкнеться автоматично через 30 хвилин.

## Декальцинація кавоварки

Декальцинуйте кавоварку кожні 2–3 місяці. Використовуйте якісний засіб для очищення кавоварки. Резервуар для води наповніть до позначки **MAX** приготовленою сумішшю згідно з інструкцією до засобу для чищення. Увімкніть кавоварку, натисніть кнопку ручного режиму  і дайте суміші протекти кавоваркою з встановленим важелем і порожнім фільтром у підготовлений посуд **13**. Як тільки викачається вся вода з резервуара (зміниться звук насоса), негайно натисніть кнопку ручний режим  та завершіть декальцинацію.

**Увага:** *За необхідності регулярно декальцинуйте парове сопло в режимі приготування гарячої води.*

## Очищення кавоварки після декальцинації

Після кожної декальцинації промийте чистою водою внутрішні частини кавоварки зі встановленим важелем і порожнім фільтром. Налийте чисту воду до резервуару до позначки **MAX**, натисніть кнопку ручного режиму  і дайте чистій воді протекти кавоваркою. Як тільки рівень води в резервуарі досягне позначки **MIN**, знову натисніть кнопку ручного режиму  та завершіть очищення кавоварки після декальцинації. Промийте резервуар під проточною водою, наповніть до позначки **MAX** і вставте назад у кавоварку.

## Очищення фільтрів та важеля

Після використання видаліть з важеля з фільтром кавову гущу та очистіть його. Вийміть важіль з кавоварки, складіть і натисніть запобіжник для видалення кавової гущі **14**, постукайте важелем по краю або відповідному предмету, щоб видалити кавову гущу з фільтра **15**. Послабте запобіжник, вийміть фільтр, обмийте частини під поточною водою і висушіть.

## Очищення отвору з ущільненням для закріплення важеля

Вимкніть кавоварку і вийміть з неї резервуар для води. З отвору для закріплення важеля з ущільненням у разі потреби видаліть залишки кавової гущі паперовою серветкою **16**.

## Очищення парового сопла

Після приготування молочної піни зніміть кільце з парового сопла **17**. Ретельно протріть важіль вологою ганчіркою та висушіть його, ретельно промийте сопло під проточною водою, висушіть його та встановіть назад.

**Увага:** Парове сопло та кільце під час використання дуже гарячі. Використовуйте парове сопло завжди за допомогою захисного фіксатора, перед очищенням дайте соплу та кільцю охолонути.

## Очищення кавоварки

Крапельну решітку та піддон очищуйте під проточною водою, їх можна мити в посудомийній машині. Резервуар для води очищуйте за допомогою звичайних миючих засобів під поточною водою та висушіть, не мийте у посудомийній машині. Поверхню нагріву, інші поверхні з нержавіючої сталі та пластикові поверхні очищуйте вологою ганчіркою та висушіть. Кавоварку не мийте під проточною водою чи у посудомийній машині.

## Зберігання та обслуговування

Якщо ви не користуєтесь кавоваркою, зберігайте її з очищеним і порожнім резервуаром для води. Якщо кавоварка неправильно працює, дійте згідно з інструкціями в наступному розділі. Пошкоджену кавоварку не ремонтуйте самостійно, зверніться у центр продажу або Сервісний центр TESCOMA, контакти на [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

## Швидке рішення можливих проблем

### Кава витікає з верхньої частини важеля.

- У фільтрі занадто багато кави або кава занадто сильно утрамбована. Повторіть дозування та приготування кави.
- Кава у фільтрі надто дрібного помелу. Використовуйте мелену каву зі ступенем помелу, що підходить для приготування еспресо.
- На ущільненні, в отворі для закріплення важеля, залишки кавової гущі. Очистіть отвір для закріплення важеля з ущільненням.
- Ущільнення в отворі для кріплення важеля не працює через тривале використання. Зверніться у Сервісний центр TESCOMA.

### Насос високого тиску видає незвичні звуки.

- У резервуарі немає води. Долийте воду в резервуар.
- Резервуар для води неправильно поміщений у кавоварку. Перевірте та правильно помістіть резервуар у кавоварку.

### Приготовлена кава недостатньо гаряча.

- Кавоварка не була перед початком приготування кави нагрітою до робочої температури. Повторіть включення кавоварки, дозування та приготування кави.

### Приготовлена кава занадто темна.

- У фільтрі вклядено занадто багато кави або кава занадто сильно утрамбована. Повторіть дозування та приготування кави.
- Металеве сито у важелі кавоварки засмічене. Сито ретельно очистіть ополіскуванням або щіточкою.
- Внутрішні частини кавоварки засмічені накипом. Проведіть декальцинацію кавоварки.

### Приготовлена кава занадто слабка.

- У фільтрі занадто мало кави, кава у фільтрі занадто слабо утрамбована або була використана кава занадто грубого помелу. Використовуйте мелену каву, що підходить для приготування еспресо, і повторіть дозування та приготування кави.

### Важіль зі вставленим фільтром не можна закріпити в кавоварці.

- У фільтрі занадто багато кави. Повторіть дозування кави.
- Важіль був вставлений в отвір у кавоварці під неправильним кутом. Повторіть вставлення важеля під правильним кутом.
- Пошкоджено важіль або отвір для вставки важеля. Зверніться у Сервісний центр TESCOMA.

### З парового сопла не виходить пара.

- Сопло з кільцем не очищено належним чином. Очистіть кільце та сопло, якщо отвір сопла засмічений, очистіть його вузькою щіточкою. У разі потреби проведіть декальцинацію парового сопла кавоварки.

# tescoma®



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

designed by **tescoma®** design protected

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic  
TESCOMA distributors: IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3  
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I. Riodel, E4  
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215  
PL, Katowice, Warszawska 14 / SK, Púchov, Nimnická cesta  
UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 Б. Cryca / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.  
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



AC 230 V 50 Hz 1050 W 19 bar





**tescoma®**

*President*

Electric coffee grinder  
Elektrický mlýnek na kávu  
Macina caffè elettrico  
Molinillo de café eléctrico  
Moinho de café elétrico  
Elektrische Kaffeemühle  
Moulin à café électrique  
Elektryczny młynek do kawy  
Elektrický mlynček na kávu  
Elektromos kávédaráló  
Электрическая кофемолка  
Електрична кавомолка

Art.: 909014





**tescoma®**

*President*



<b>en</b>	Instructions for use	4
<b>cs</b>	Návod k použití	7
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	10
<b>es</b>	Instrucciones de uso	13
<b>pt</b>	Instruções de utilização	16
<b>de</b>	Gebrauchsanleitung	19
<b>fr</b>	Mode d'emploi	22
<b>pl</b>	Instrukcja użytkowania	25
<b>sk</b>	Návod na použitie	28
<b>hu</b>	Használati útmutató	31
<b>ru</b>	Инструкция по использованию	34
<b>uk</b>	Інструкція для користувача	37



# en Instructions for use

## SAFETY INSTRUCTIONS

### PLEASE READ ALL INFORMATION BEFORE USE.

The appliance is intended for household use; do not use it outdoors.

The appliance is intended for grinding coffee beans only; do not use it for any other purpose.

The electric grinder can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance may be performed by children only if they are at least 8 years of age and are under supervision. Children may not play with the appliance. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under 8 years of age.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Always disconnect the appliance from the grid if it is left unattended. Keep the appliance and its power cord outside the reach of children.

The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury. Make sure before use that there are no foreign objects in the removable hopper for coffee beans.

Switch off the appliance and disconnect it from the grid before replacing accessories or handling parts that move in operation. Disconnect the appliance from the grid also after use and before attaching or removing parts.

Do not submerge the appliance and/or the power cord and plug in water or any other liquids – danger of electrocution.

Do not remove the cover of the hopper for coffee beans until the grinding mechanism stops rotating entirely. Avoid contact with the moving parts.

Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, avoid its contact with hot surfaces including the stove.

Do not repair a faulty appliance yourself, instead contact a TESCOMA Service Centre; for contact details, see [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).

## Technical parameters

**Power input:** 150 W

**Voltage:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Legend

1. Lid of the hopper for coffee beans
2. Removable hopper for coffee beans
3. Removable part of the grinding mechanism
4. Grinding chamber
5. Scale for selecting grain size
6. Grinder body
7. Control button
8. Digital display
9. Cap of ground coffee chamber
10. Removable ground coffee chamber
11. Suction knobs
12. Power cord
13. Brush for cleaning



## Before first use

Remove all transport packaging from the grinder before first use. Remove the ground coffee chamber with cap from the body of the grinder and wash it under running water together with the hopper for coffee beans with lid and dry.

*Notice: Grind 1 portion of coffee in the first use of the grinder, remove it from the ground coffee chamber and discard.*

## Assembly

Place the removable part of the conical grinding mechanism into the grinding chamber with the plastic part facing upwards and rotate it until it fits into the grinding chamber **1**.

Insert the hopper for coffee beans into the grinding chamber so that the vertical mark on the hopper is aligned with the lock symbol on the grinder and secure the hopper in the grinder by rotating the hopper clockwise **2**.

*Notice: If the hopper for coffee beans is not properly inserted and secured in the grinder, the grinder cannot be operated for safety reasons.*

## Connecting to the grid

Place the grinder onto a clean flat surface out of the reach of heat, humidity and other objects. Connect the power cord to the 230 V grid. When "0" appears on the display, the grinder is ready for use.

## Grain size adjustment

Rotate the hopper for coffee beans until the vertical mark on the hopper is aligned with the required grain size from 1 to 15. When set to **1 (FINE)**, you will obtain the most finely ground coffee, when set to **15 (COARSE)**, you will obtain the most coarsely ground coffee **3**.

## Optimal grain size adjustment for various kinds of coffee

*For an optimal fragrance and taste of the drink, we recommend adjusting the grain size as follows for the specified kinds of coffee:*

Grain size grade	Type of coffee to be prepared
1 / 2 / 3	Arabic coffee made in cezve
4 / 5 / 6	Coffee made in espresso machine
7 / 8 / 9	Espresso made in moka pot
10 / 11	Filtered coffee
12 / 13	French press
14 / 15	Cold brew

## Filling with coffee beans

Pour coffee beans into the hopper for coffee beans not exceeding the "MAX" mark (approx. 80 g) and set the lid on **4**.

## Switching on the grinder

If the display of the grinder connected to the grid is dark, the grinder is in the "standby" mode. Press the control button; "0" will appear on the display and the grinder is ready for use **5**.

## Setting portions

Rotate the control button to set the required number of portions of ground coffee from 1 to 10 **6**.

## Grinding time

The grinding time for 1 portion of coffee is preset to 6 seconds. With this setting, the grinder prepares approx. 7 g of ground coffee per portion.

For optimal fragrance and taste of ground coffee with various roasting degrees, you can adjust the grinding time between 3 and 15 seconds. In general, dark roast coffee requires a longer grinding time while light roast coffee requires less time.

### Grinding time adjustment

Rotate the control button until **"0"** appears on the display and then press and hold the control button. **"06"** will start flashing on the display (preset grinding time in seconds).

Increase or decrease the grinding time in the range from 3 to 15 seconds and then confirm the changed grinding time setting by briefly pressing the control button **7**.

After changing the grinding time setting, select the number of portions and prepare ground coffee. The machine will store your individual setting in its memory and use it every time until you change the setting again.

*Notice: The quantity of the coffee ground by the machine changes if you change the grinding time. Setting a grinding time that is longer than 6 seconds also reduces the number of optional portions of ground coffee.*

### Grinding coffee

To start grinding, press the control button; grinding will start and the remaining time in seconds will be shown on the display **8**.

### Discontinuing grinding

When you press the control button while the machine is grinding, the grinder will stop operating and grinding will be discontinued. Before starting a new coffee grinding cycle, set the number of portions again.

### Ending grinding

After the set grinding time elapses, **"0"** will appear on the display and grinding will end automatically. Remove the ground coffee chamber from the grinder, take the cap off and transfer the coffee.

### Switching off the grinder

For switching off the grinder and its transition to the "standby" mode (dark display), press the control button after the grinding stops. If the grinder is not used for 10 minutes, it switches to the "standby" mode automatically.

### Cleaning

Always disconnect the grinder from the grid before cleaning. Clean the grinding mechanism using the enclosed brush as required or always before storing the grinder. Make sure that no coffee is left in the hopper for coffee beans. Rotate the hopper until the vertical mark on the hopper is aligned with the lock symbol on the grinder and remove the hopper from the grinder. Hold the removable part of the grinding mechanism, remove it from the grinder and clean it using the brush. Hold the grinder and carefully shake off any coffee left in the grinding chamber. Then clean also the inside of the grinding chamber using the brush and assemble the grinder.

Clean the hopper for coffee beans with lid and the ground coffee chamber with cap under running water and dry. They are dishwasher safe.

Clean the body of the grinder with a moist cloth and dry. Do not wash under running water or in dishwasher.

### Storage

Store the cleaned and assembled grinder in a dry place.

# CS Návod k použití

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### PŘED POUŽITÍM SI PŘEČTĚTE VŠECHNY INFORMACE.

Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti, nepoužívejte ve venkovních prostorech.

Přístroj je určen pouze pro mletí kávových zrn, nepoužívejte jej k jiným účelům, než ke kterým je určen.

Elektrický mlýnek smějí používat děti od 8 let věku v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik. Děti smějí provádět čištění a uživatelskou údržbu pouze tehdy, pokud dosáhly věku 8 let a jsou pod dozorem. Děti si nesmějí se spotřebičem hrát. Uchovávejte spotřebič a jeho přívodní kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí přístroj používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se bezpečného používání a uživatelé jsou si vědomi možných rizik.

Ponecháváte-li spotřebič bez dozoru, vždy jej odpojte od přívodu elektrického proudu. Uchovávejte přístroj a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.

Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění.

Před použitím se přesvědčte, že se v odnímatelném zásobníku na zrnkovou kávu nevyskytují cizorodé předměty.

Před výměnou příslušenství nebo manipulací s částmi, které se při používání pohybují, přístroj vypněte a odpojte od přívodu elektrického proudu. Po použití a před nasazováním nebo odebíráním součástí také odpojte spotřebič od elektrické sítě.

Neponořujte přístroj, přívodní kabel a zástrčku do vody ani jiných kapalin – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Nesnímejte kryt zásobníku na zrnkovou kávu, dokud se mlecí mechanismus zcela nepřestane otáčet. Zabraňte styku s pohyblivými částmi.

Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo pultu a zabraňte styku s horkými povrchy včetně sporáku.

V případě poruchy přístroj sami neopravujte, obraťte se na Servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).

## Technické parametry

**Příkon:** 150 W

**Napájení:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Popis

1. Víko zásobníku na zrnkovou kávu
2. Vyjímátný zásobník na zrnkovou kávu
3. Vyjímátný díl mlecího mechanismu
4. Mlecí komora
5. Stupnice pro nastavení hrubosti mletí
6. Tělo mlýnku
7. Ovládací tlačítko
8. Digitální displej
9. Víčko zásobníku na umletou kávu
10. Vyjímátný zásobník na umletou kávu
11. Přísavky
12. Napájecí kabel
13. Štětceček pro čištění



## Před prvním použitím

Před prvním použitím sejměte z mlýnku všechny přepravní obaly. Z těla mlýnku vyjměte zásobník na umletou kávu s víčkem a spolu se zásobníkem na zrnkovou kávu s víčkem je umyjte pod tekoucí vodou a osušte.

***Upozornění:** Při prvním použití mlýnku umelte 1 porci kávy, kterou nepoužívejte a odeberte ji ze zásobníku.*

## Sestavení

Do mlecí komory vložte plastovou částí vzhůru vyjímatelný díl kónického mlecího mechanismu a pootočte jím tak, aby do mlecí komory zapadl **1**.

Zásobník na zrnkovou kávu zasuňte do mlecí komory tak, aby svislá ryska na zásobníku lícovala se značkou zámku na mlýnku a pootočením zásobníku po směru hodinových ručiček zajistíte zásobník v mlýnku **2**.

***Upozornění:** Pokud zásobník na zrnkovou kávu není v mlýnku správně vložen a zajištěn, není z bezpečnostních důvodů možné mlýnek spustit.*

## Zapojení do sítě

Mlýnek položte na vyčištěnou hladkou plochu mimo dosah tepla, vlhkosti a jiných předmětů. Napájecí kabel zapojte do sítě 230 V. Jakmile se na displeji objeví číslice „0“, je mlýnek připravený k použití.

## Nastavení hrubosti mletí

Pootočte zásobníkem na zrnkovou kávu tak, aby svislá ryska na zásobníku lícovala se požadovaným stupněm hrubosti mletí od 1 do 15. S nastaveným stupněm **1 (FINE)** připravíte nejjemněji umletou kávu, s nastaveným stupněm **15 (COARSE)** nejhruběji umletou kávu **3**.

## Optimální hrubost mletí pro různé typy káv

*Pro dosažení optimální vůně a chuti nápoje doporučujeme pro jednotlivé typy káv tato nastavení hrubosti mletí:*

Stupeň hrubosti mletí	Typ připravované kávy
1 / 2 / 3	Arabská káva z džezvy
4 / 5 / 6	Espresso z pákového kávovaru
7 / 8 / 9	Espresso z moka konvičky
10 / 11	Filtrovaná káva
12 / 13	French press
14 / 15	Cold brew

## Plnění zrnkovou kávou

Do zásobníku na zrnkovou kávu nasypete nejvýše po rysku „MAX“ zrnkovou kávu (cca 80 g) a nasadte víko **4**.

## Zapnutí mlýnku

Pokud je displej mlýnku zapojeného do sítě zhasnutý, je mlýnek v režimu „stand by“. Stiskněte ovládací tlačítko, na displeji se zobrazí číslice „0“ a mlýnek je připravený k použití **5**.

## Nastavení počtu porcí

Otáčením ovládacího tlačítka nastavte požadovaný počet porcí mleté kávy od 1 do 10 **6**.



## Doba mletí

Doba mletí 1 porce kávy je přednastavena na 6 sekund. Při tomto nastavení připraví mlýnek cca 7 g umleté kávy na porci.

Pro optimální vůni a chuť mleté kávy s různým stupněm pražení můžete upravit nastavení doby mletí v rozsahu od 3 do 15 sekund. Obecně platí, že tmavě pražená káva vyžaduje delší dobu mletí, zatímco světleji pražená káva dobu kratší.

## Úprava doby mletí

Otočte ovládací tlačítko tak, aby se na displeji zobrazila číslice „0“ a poté ovládací tlačítko dlouze stiskněte. Na displeji se objeví blikající číslo „06“ (přednastavená doba mletí v sekundách).

Otáčením ovládacího tlačítka zvýšte nebo snižte dobu mletí v rozsahu od 3 do 15 sekund a poté krátkým stisknutím ovládacího tlačítka změnu doby mletí potvrďte **7**.

Pro změnu nastavení doby mletí zvolte počet porcí a mletou kávu připravte. Přístroj si vaše individuální nastavení bude pamatovat a používat je při každém dalším mletí až do změny nastavení.

***Upozornění:** Změnou doby mletí se změní množství připravené umleté kávy. Nastavení delší doby mletí, než je 6 sekund, omezí také počet volitelných porcí mleté kávy.*

## Mletí kávy

Pro zahájení mletí stiskněte ovládací tlačítko, mletí se spustí a na displeji se bude zobrazovat zbývající doba v sekundách **8**.

## Zastavení mletí

Pokud stisknete ovládací tlačítko v průběhu mletí, mlýnek se zastaví a mletí se ukončí. Před spuštěním nového cyklu přípravy mleté kávy znovu nastavte počet porcí.

## Ukončení mletí

Po uplynutí nastavené doby mletí se na displeji zobrazí číslice „0“ a mletí se automaticky ukončí. Z mlýnku vyjměte zásobník s umletou kávou, sejměte víčko a kávu přemístěte.

## Vypnutí mlýnku

Pro vypnutí mlýnku a jeho přechod do režimu „stand by“ (zhasnutý displej) stiskněte po ukončení mletí ovládací tlačítko. Pokud mlýnek není 10 minut používán, přepne se do režimu „stand by“ automaticky.

## Čištění

Před každým čištěním odpojte mlýnek z elektrické sítě. Mlecí mechanismus čistěte dle potřeby nebo před každým uskladněním mlýnku přiloženým štětečkem. Ujistěte se, že v zásobníku na zrnkovou kávu nezůstala žádná káva. Zásobník pootočte tak, aby svislá rýska na zásobníku lícovala se značkou zámku na mlýnku a zásobník z mlýnku vyjměte. Uchopte vyjímatelný díl mlecího mechanismu, vyjměte jej z mlýnku a štětečkem jej očistěte. Mlýnek uchopte a zbytky kávy z mlecí komory opatrně vytřete. Poté pomocí štětečku vyčistěte také vnitřní část mlecí komory a mlýnek sestavte.

Zásobník na zrnkovou kávu s víkem a zásobník na umletou kávu s víčkem čistěte pod tekoucí vodou a osušte, jsou vhodné do myčky.

Tělo mlýnku čistěte vlhkou utěrkou a osušte, nemyjte pod tekoucí vodou a v myčce.

## Skladování

Mlýnek skladujte na suchém místě, vyčištěný a sestavený.

## it Istruzioni per l'uso

### ISTRUZIONI DI SICUREZZA

#### SI PREGA DI LEGGERE LE SEGUENTI INFORMAZIONI PRIMA DELL'USO.

Il macinacaffè è destinato all'uso domestico; non utilizzarlo all'aperto.

L'apparecchio è destinato alla macinatura di caffè in grani, non utilizzarlo per altri scopi.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età se supervisionati o adeguatamente istruiti sull'uso dello stesso e sui rischi che ne derivano. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate da bambini solo a partire dagli 8 anni di età e comunque sotto attenta supervisione. Questo elettrodomestico non è un giocattolo per bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Gli elettrodomestici possono essere utilizzati da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali, o inesperte, se supervisionate o adeguatamente informate sul funzionamento degli stessi e se consapevoli dei rischi che l'utilizzo comporta. Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa se l'apparecchio è lasciato incustodito. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.

L'utilizzo di accessori non originali o non forniti dal produttore può provocare incendio, elettrocuzione o lesioni personali.

Assicurarsi che non ci siano oggetti o corpi estranei nell'imbuto rimovibile per l'inserimento del caffè in grani.

Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire accessori o di maneggiare parti in movimento.

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione anche dopo l'uso e prima di applicare o rimuovere componenti.

Non immergere l'apparecchio e/o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in qualunque altri liquido – pericolo di elettrocuzione.

Non rimuovere il coperchio dell'imbuto per il caffè in grani fino al completo arresto del meccanismo di macinatura. Evitare il contatto con le parti in movimento.

Non lasciare il cavo di alimentazione sospeso sul bordo del tavolo o piano di lavoro, o a contatto con superfici calde, compreso il piano cottura.

Non riparare autonomamente un macinacaffè guasto; contattare il proprio rivenditore TESCOMA o il servizio clienti; per informazioni, consultare il sito [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).

### Parametri tecnici

**Potenza assorbita:** 150 W

**Voltaggio:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Legenda

1. Coperchio dell'imbuto per il caffè in grani
2. Imbuto rimovibile per il caffè in grani
3. Parte rimovibile del meccanismo di macinatura
4. Camera di macinatura
5. Scala per selezionare il grado di macinatura
6. Corpo del macinacaffè
7. Tasto di controllo
8. Display digitale
9. Coperchio del serbatoio per il caffè macinato
10. Serbatoio rimovibile per il caffè macinato
11. Ventose
12. Cavo di alimentazione
13. Spazzola per la pulizia



## Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutte le pellicole e gli involucri dal macinacaffè prima del primo utilizzo. Rimuovere il serbatoio per il caffè macinato con il suo coperchio dal corpo del macinacaffè e lavarlo sotto acqua corrente insieme all'imbuto per il caffè in grani e il rispettivo coperchio, ed asciugare.

**Avvertenza:** *Macinare 1 porzione di caffè al primo utilizzo, rimuovere il caffè macinato dal serbatoio e buttarlo via.*

## Assemblaggio

Posizionare la parte rimovibile del meccanismo conico di macinatura nella camera di macinatura con la parte in plastica rivolta verso l'alto e ruotarla fino al corretto posizionamento nella camera di macinatura **1**.

Inserire l'imbuto per il caffè in grani nella camera di macinatura in modo che il segno verticale sull'imbuto sia allineato con il simbolo di blocco sul macinacaffè e fissare l'imbuto nel macinacaffè ruotandolo in senso orario **2**.

**Avvertenza:** *Se l'imbuto per il caffè in grani non è inserito correttamente e fissato al macinacaffè, l'apparecchio non può entrare in funzione per ragioni di sicurezza.*

## Collegamento all'alimentazione

Posizionare il macinacaffè su una superficie piana fuori dalla portata dei bambini, lontano da fonti di umidità e da altri oggetti. Collegare la spina alla rete elettrica 230 V. Quando "0" appare sul display, il macinacaffè è pronto all'uso.

## Regolazione del grado di macinatura

Ruotare l'imbuto per il caffè in grani in modo da allineare il segno verticale sull'imbuto alla tacca corrispondente al grado di macinatura desiderato da 1 a 15. Se impostato su **1 (FINE)**, si otterrà il grado di macinatura più fine, su **15 (COARSE)**, si otterrà il grado più grezzo **3**.

## Regolazione ottimale del grado di macinatura per vari tipi di caffè

*Per ottenere il meglio dalla bevanda in termini di fragranza e gusto, raccomandiamo di regolare il grado di macinatura in base alle seguenti indicazioni per i vari tipi di caffè:*

Grado di macinatura	Tipo di caffè
1 / 2 / 3	Caffè orientale preparato con il cezve
4 / 5 / 6	Caffè per macchinetta da espresso
7 / 8 / 9	Espresso preparato nella moka
10 / 11	Caffè filtrato
12 / 13	Caffettiera a pressione
14 / 15	Caffè estratto a freddo

## Riempire di caffè in grani

Versare il caffè in grani nell'imbuto apposito senza superare il segno "MAX" (circa 80 g) e applicare il coperchio **4**.

## Accendere il macinacaffè

Se il display del macinacaffè è spento pur con la spina collegata, il macinacaffè è in modalità "standby". Premere il tasto di accensione; apparirà "0" sul display ad indicare che il macinacaffè è pronto all'uso **5**.

## Impostare le dosi

Ruotare il tasto di controllo per impostare il numero desiderato di dosi di caffè macinato da 1 a 10 **6**.

## Tempo di macinatura

Il tempo di macinatura per 1 dose di caffè è preimpostato in 6 secondi. Con tale impostazione si ottiene una dose di caffè di circa 7 g.

Per ottenere il meglio della fragranza e del gusto del caffè macinato a seconda del diverso grado di tostatura, è possibile regolare il tempo di macinatura fra 3 e 15 secondi. In generale, un caffè molto tostato richiede un tempo di macinatura maggiore rispetto ad un caffè poco tostato.

## Regolazione del tempo di macinatura

Ruotare il tasto di controllo fino a quando apparirà **"0"** sul display e tenere premuto. **"06"** lampeggia sul display (tempo di macinatura preimpostato in secondi).

Aumentare o diminuire il tempo di macinatura nell'intervallo da 3 a 15 secondi e confermare il tempo prescelto premendo brevemente il tasto di controllo **7**.

Dopo aver reimpostato il tempo di macinatura, selezionare il numero di dosi e macinare il caffè. Il macinacaffè memorizza il tempo impostato manualmente e lo mantiene fino a nuova impostazione.

***Avvertenza:** La quantità di caffè macinato varia in funzione del tempo di macinatura. Impostare un tempo di macinatura superiore a 6 secondi riduce il numero di dosi ottenibili.*

## Macinare il caffè

Per iniziare a macinare, premere il tasto di controllo; si avvia il processo di macinatura e sul display appare il tempo residuo in secondi **8**.

## Interrompere la macinatura

Se si preme il tasto di controllo durante il processo di macinatura, il macinacaffè si interrompe e con esso la macinatura. Prima di iniziare un nuovo ciclo di macinatura, impostare nuovamente il numero di dosi.

## Terminare la macinatura

Allo scadere del tempo di macinatura, sul display appare **"0"** e la macinatura si interrompe automaticamente. Rimuovere il serbatoio del caffè macinato, togliere il coperchio e trasferire il caffè.

## Spegner il macinacaffè

Per spegnere il macinacaffè e portarlo in modalità "standby" (display spento), premere il tasto di controllo al termine della macinatura. Se il macinacaffè non viene utilizzato per 10 minuti, passa automaticamente in modalità "standby".

## Pulizia

Scollegare il macinacaffè dalla rete di alimentazione prima di pulirlo. Pulire il meccanismo di macinatura al bisogno, utilizzando la spazzola in dotazione, e comunque sempre prima di riporre il macinacaffè. Assicurarsi che non sia rimasto del caffè nell'imbuto per il caffè in grani. Ruotare l'imbuto in modo che il segno verticale sia allineato con il simbolo di blocco sul macinacaffè ed estrarre l'imbuto dal macinacaffè. Tenere la parte rimovibile del meccanismo, estrarla dal macinacaffè e pulirla con la spazzola. Tenere il macinacaffè e scrollare via delicatamente i residui di caffè nella camera di macinatura. Quindi pulire anche l'interno della camera di macinatura utilizzando la spazzola, prima di assemblare nuovamente il macinacaffè.

Pulire l'imbuto per il caffè in grani, il suo coperchio e il coperchio della camera di macinatura sotto acqua corrente e asciugare. Questi componenti sono lavabili in lavastoviglie.

Se necessario, pulire il corpo del macinacaffè con un panno umido e asciugare. Non lavare sotto acqua corrente né in lavastoviglie.

## Stoccaggio

Riporre il macinacaffè pulito e assemblato in un luogo asciutto.

# es Instrucciones de uso

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### POR FAVOR LEA TODA LA INFORMACIÓN ANTES DEL PRIMER USO.

El aparato está diseñado solo para uso doméstico; no utilizar al aire libre.

El aparato está destinado únicamente para moler café en grano, no utilizar para otros fines.

El molinillo eléctrico puede ser utilizado por niños mayores de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros relacionados. La limpieza y el mantenimiento de uso sólo pueden ser realizados por niños si son mayores de 8 años y están bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el aparato. Mantener el electrodoméstico y el cable de corriente fuera del alcance de niños menores de 8 años.

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos, sólo bajo supervisión o después de que hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entender los riesgos relacionados.

Desconectar siempre el aparato de la corriente si se deja desatendido. Mantener el aparato y el cable de corriente fuera del alcance de los niños.

El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante pueden dar como resultado daños por quemaduras, descargas eléctricas o daños personales.

Antes de su uso asegurarse de que no haya objetos extraños en la tolva extraíble para granos de café.

Apagar el aparato y desconectar de la corriente antes de cambiar accesorios o manipular piezas que se muevan durante el funcionamiento. Desconectar el aparato de la corriente también después de su uso y antes de unir o retirar piezas.

No sumergir el aparato y/o el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos – peligro de electrocución.

No retirar la tapa de la tolva para los granos de café hasta que el mecanismo de molienda deje de girar por completo.

Evitar el contacto con las piezas móviles.

No dejar el cable colgado sobre el borde de una mesa o esquina, evitar su contacto con superficies calientes incluida la estufa.

No reparar un aparato defectuoso usted mismo; en su lugar contactar con un centro de servicio TESCOMA; para obtener datos de contacto, consultar [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).

## Parámetros técnicos

**Potencia de entrada:** 150 W

**Voltaje:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Descripción

1. Tapa de la tolva para granos de café
2. Tolva para granos de café extraíble
3. Parte extraíble del mecanismo de molienda
4. Cámara de molienda
5. Escala para la selección de tamaño de granulo
6. Cuerpo del molinillo
7. Botón de control
8. Pantalla digital
9. Tapa de la cámara del café
10. Cámara del café molido extraíble
11. Ventosas
12. Cable de corriente
13. Brocha para limpieza



## Antes del primer uso

Retirar todo el embalaje de transporte del molinillo antes del primer uso. Retirar la cámara del café molido con tapa del cuerpo del molinillo y lavarla con agua corriente junto con la tolva para café en grano con tapa y secar.

*Aviso: Moler 1 porción de café en el primer uso del molinillo, retirarlo de la cámara de café molido y desechar.*

## Montaje

Colocar la parte extraíble del mecanismo de molienda cónico en la cámara de molienda con la parte de plástico hacia arriba y girarla hasta que encaje en la cámara de molienda **1**.

Introducir la tolva para granos de café en la cámara de molienda de forma que la marca vertical de la tolva quede alineada con el símbolo de bloqueo del molinillo y fijar la tolva en el molinillo girándola en el sentido de las agujas del reloj **2**.

*Aviso: Si la tolva para el café en grano no está correctamente introducida y fijada en el molinillo, éste no podrá funcionar por motivos de seguridad.*

## Conexión a la red

Colocar el molinillo sobre una superficie plana alejado de calor, humedad y otros objetos. Conectar el cable de alimentación a la red de 230 V. Cuando aparece "O" en la pantalla, el molinillo está listo para su uso.

## Tamaño de grano ajustable

Girar la tolva para granos de café hasta que la marca vertical de la tolva esté alineada con el tamaño de grano deseado de 1 a 15. Si se ajusta en **1 (FINE)**, obtendrá el café molido más fino, si se ajusta en **15 (COARSE)**, obtendrá el café molido más grueso **3**.

## Ajuste óptimo del tamaño del grano para distintos tipos de café

*Para obtener una fragancia y un sabor óptimos de la bebida, recomendamos ajustar el tamaño del grano como se indica a continuación para los tipos de café especificados:*

Tamaño de granulo	Tipo de café que se va a preparar
1 / 2 / 3	Café arábica preparado en cezv
4 / 5 / 6	Café preparado en cafetera expreso
7 / 8 / 9	Expreso preparado en cafeter
10 / 11	Café filtrado
12 / 13	Prensa frances
14 / 15	Café frío

## Llenado con granos de café

Verter granos de café en la tolva para granos de café sin exceder la marca "MAX" (aprox. 80 g) y poner la tapa **4**.

## Encender el molinillo

Si la pantalla del molinillo conectado a la red es oscura, el molinillo está en modo. Presionar el botón de control; "O" aparecerá en la pantalla y el molinillo estará listo para su uso **5**.

## Establecer porciones

Girar el botón de control para ajustar el número deseado de porciones de café molido de 1 a 10 **6**.

## Tiempo de molienda

El tiempo de molienda para 1 porción de café está preestablecido a 6 segundos. Con este ajuste, el molinillo prepara aproximadamente 7 g de café molido por porción.

Para obtener una fragancia y un sabor óptimos del café molido con distintos grados de tueste, puede ajustar el tiempo de molido entre 3 y 15 segundos. En general, el café de tueste oscuro requiere más tiempo de molienda, mientras que el de tueste claro requiere menos tiempo.

## Ajuste del tiempo de molienda

Girar el botón de control hasta que aparezca **"0"** en la pantalla y, a continuación, mantener pulsado el botón de control. **"06"** comenzará a parpadear en la pantalla (tiempo de molienda preestablecido en segundos).

Aumentar o reducir el tiempo de molienda en el intervalo de 3 a 15 segundos y, a continuación, confirmar el ajuste del tiempo de molienda modificando pulsando brevemente el botón de control **7**.

Después de cambiar el ajuste del tiempo de molienda, seleccionar el número de porciones y preparar el café molido. La máquina almacenará el ajuste individual en su memoria y lo utilizará cada vez hasta que se vuelva a cambiar el ajuste.

*Aviso: La cantidad de café molido por la máquina cambia si se modifica el tiempo de molienda. El ajuste de un tiempo de molido superior a 6 segundos también reduce el número de porciones opcionales de café molido.*

## Molienda de café

Para iniciar la molienda, pulsar el botón de control; la molienda comenzará y el tiempo restante en segundos se mostrará en la pantalla **8**.

## Interrumpir la molienda

Si se pulsa el botón de control mientras el molinillo está moliendo, el molinillo dejará de funcionar y se interrumpirá la molienda. Antes de iniciar un nuevo ciclo de molienda de café, volver a ajustar el número de porciones.

## Finalizar la molienda

Una vez transcurrido el tiempo de molienda establecido, aparecerá **"0"** en la pantalla y la molienda finalizará automáticamente. Retirar la cámara de café molido del molinillo, quitar la tapa y transferir el café.

## Desconexión del molinillo

Para apagar el molinillo y pasar al modo "standby" (pantalla oscura), pulsar el botón de control después de que se detenga la molienda. Si el molinillo no se utiliza durante 10 minutos, pasará automáticamente al modo standby.

## Limpieza

Desconectar siempre el molinillo de la red eléctrica antes de su limpieza. Limpiar el mecanismo de molienda utilizando el cepillo adjunto cuando sea necesario o siempre antes de guardar el molinillo. Asegurarse de que no queda café en grano en la tolva. Girar la tolva hasta que la marca vertical de la tolva esté alineada con el símbolo de bloqueo del molinillo y retirar la tolva de la picadora. Sujetar la parte extraíble del mecanismo de molienda, extraerla del molinillo y limpiarla utilizando el cepillo. Sujetar el molinillo y sacudir con cuidado el café que quede en la cámara de molienda. A continuación, limpiar también el interior de la cámara de molienda con el cepillo y montar el molinillo.

Limpiar la tolva para café en grano con tapa y la cámara de café molido con tapa bajo el grifo y secar. Son aptas para lavavajillas. Limpiar el cuerpo del molinillo con un paño húmedo y secar. No lavar bajo el grifo de agua corriente ni en el lavavajillas.

## Almacenaje

Guardar el molinillo limpio y montado en un lugar seco.



## pt Instruções de utilização

### INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

**POR FAVOR, LEIA TODAS AS INFORMAÇÕES ANTES DE USAR.**

O aparelho destina-se ao uso doméstico. Não usá-lo em espaços exteriores.

O aparelho destina-se apenas à moagem dos grãos de café, não utilizar para outros propósitos.

O moinho elétrico pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos se forem supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e se compreenderem os perigos envolvidos. A limpeza e a manutenção só podem ser realizadas por crianças com mais de 8 anos e sob supervisão. As crianças não podem brincar com o aparelho. Mantenha o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.

O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, apenas devem usar este eletrodoméstico sob supervisão ou depois de terem sido devidamente instruídos sobre o seu uso seguro e compreender os riscos relacionados.

Desligar sempre o aparelho da tomada se o deixar sem vigilância. Mantenha o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças.

O uso de acessórios não recomendados ou não vendidos pela marca pode resultar em incêndio, choque elétrico ou lesões pessoais.

Antes de utilizar, certifique-se de que não há objetos estranhos no recipiente removível para grãos de café.

Desligar o moinho e retirar da corrente antes de substituir acessórios ou manusear peças amovíveis. Retirar o aparelho da corrente após a utilização e antes de colocar ou retirar peças.

Não mergulhar o aparelho e/ou o cabo de alimentação e a ficha em água ou qualquer outro líquido – perigo de eletrocussão.

Não remover a tampa do depósito de grãos de café até que o mecanismo de moagem pare de girar completamente.

Evite o contacto com as partes móveis.

Não deixar o cabo pendurado sobre a borda do balcão, evitar o contacto com superfícies quentes, incluindo o fogão.

Com faça reparações num aparelho com defeito, contacte um ponto de venda TESCOMA. Para consulta de contactos, visitar [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).

### Parâmetros técnicos

**Potência de entrada:** 150 W

**Voltagem:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Legenda

1. Tampa do funil para grãos de café
2. Funil removível para grãos de café
3. Parte removível do mecanismo de moagem
4. Câmara de moagem
5. Escala para selecionar o tamanho do grão
6. Corpo do moinho
7. Botão de controlo
8. Visor digital
9. Tampa do reservatório de café moído
10. Reservatório removível para café moído
11. Manípulos de sucção
12. Cabo de alimentação
13. Escova para limpeza



## Antes da primeira utilização

Remover todas as embalagens de transporte do moinho antes da primeira utilização. Retirar o reservatório de café moído com tampa do corpo do moinho, lavar em água corrente junto com o reservatório para café em grãos com tampa e secar.

*Aviso: Moa 1 porção de café na primeira utilização do moinho, retire-o do reservatório de café moído e descarte.*

## Montagem

Colocar a parte removível do mecanismo de moagem cónico na câmara de moagem com a parte plástica voltada para cima e girar até encaixar na câmara de moagem **1**.

Inserir o funil para café em grãos na câmara de moagem de forma a que a marca vertical no funil esteja alinhado com o símbolo de cadeado no moinho e fixar o funil no moinho girando o funil no sentido horário **2**.

*Aviso: Se o funil para café em grãos não estiver bem inserido e preso no moinho, o moinho não funcionará por motivos de segurança.*

## Ligação à corrente

Colocar o moinho numa superfície plana e limpa fora do alcance do calor, humidade e outros objetos. Ligar o cabo de alimentação à tomada de 230 V. Quando “**O**” aparecer no visor, o moinho está pronto a ser utilizado.

## Ajuste do tamanho do grão

Girar o funil para grãos de café para alinhar a marca vertical no funil com o tamanho de grão desejado de 1 a 15. Com o ajuste **1 (FINE)** obterá o café moído mais fino, com o ajuste **15 (COARSE)** obterá o café moído mais grosso **3**.

## Ajuste ideal do tamanho do grão para vários tipos de café

*Para uma fragrância e sabor ideais da bebida, recomendamos ajustar o tamanho do grão da seguinte forma para os tipos de café especificados:*

Grau de tamanho de grão	Tipo de café a ser preparado
1 / 2 / 3	Café arábico feito em cezve
4 / 5 / 6	Café feito na máquina de café expresso
7 / 8 / 9	Espresso feito na cafeteira italiana
10 / 11	Café filtrado
12 / 13	Café prensado
14 / 15	Café frio

## Encher com grãos de café

Deitar o café em grão no depósito para café em grão não ultrapassando a marca “**MAX**” (aprox. 80 g) e coloque a tampa **4**.

## Ligar o moinho

Se o visor do moinho ligado à tomada estiver escuro, o moinho está no modo “espera”. Pressionar o botão de controlo. “**O**” aparecerá no visor e o moinho está pronto para utilização **5**.

## Definir porções

Girar o botão de controlo para definir o número necessário de porções de café moído de 1 a 10 **6**.

## Tempo de moagem

O tempo de moagem para 1 porção de café está predefinido para 6 segundos. Com esta configuração, o moinho prepara aprox. 7 g de café moído por porção.

Para uma fragrância e sabor ideais do café moído com vários graus de torra, pode ajustar o tempo de moagem entre 3 e 15 segundos. Em geral, o café de torra escura requer um tempo de moagem mais longo, enquanto o café de torra clara requer menos tempo.

### Ajuste do tempo de moagem

Rodar o botão de controlo até que **“0”** apareça no visor e então pressionar e segurar o botão de controlo. **“06”** começará a piscar no visor (tempo de moagem predefinido em segundos).

Aumentar ou diminuir o tempo de moagem na faixa de 3 a 15 segundos e, em seguida, confirmar a configuração alterada do tempo de moagem pressionando brevemente o botão de controlo **7**.

Depois de alterar a configuração do tempo de moagem, seleccionar o número de porções e preparar o café moído. A máquina memoriza a sua configuração individual e usa-a sempre até que altere a configuração novamente.

***Aviso:** A quantidade de café moído pela máquina muda se alterar o tempo de moagem. Definir um tempo de moagem superior a 6 segundos também reduz o número de porções opcionais de café moído.*

### Moer café

Para iniciar a moagem, pressionar o botão de controlo. A moagem começará e o tempo restante em segundos será mostrado no visor **8**.

### Descontinuar a moagem

Quando pressionar o botão de controlo enquanto a máquina está a moer, o moinho parará de funcionar e a moagem será descontinuada. Antes de iniciar um novo ciclo de moagem de café, definir novamente o número de porções.

### Finalizar a moagem

Depois de decorrido o tempo de moagem definido, **“0”** aparecerá no visor e a moagem terminará automaticamente. Retirar o reservatório de café moído do moinho, remover a tampa e transferir o café.

### Desligar o moinho

Para desligar o moinho e transitar para o modo “espera” (visor escuro), pressionar o botão de controlo após a moagem parar. Se o moinho não for usado por 10 minutos, muda para o modo “espera” automaticamente.

### Limpeza

Desligar sempre o moinho da tomada antes de limpar. Limpar o mecanismo de moagem usando a escova fornecida conforme necessário ou sempre antes de guardar o moinho. Certifique-se de que não fica nenhum café no depósito para café em grão. Girar o funil até que a marca vertical no mesmo esteja alinhada com o símbolo de cadeado no moinho e remover o funil do moinho. Segurar a parte removível do mecanismo de moagem, retirá-la do moinho e limpá-la com a escova. Segurar o moinho e sacudir cuidadosamente qualquer café que tenha ficado no reservatório de moagem. Em seguida, limpar também o interior do reservatório de moagem com a escova e montar o moinho.

Limpar o funil para café em grãos com tampa e o reservatório de café moído com tampa em água corrente e secar. Podem ir à máquina de lavar louça.

Se necessário, limpar o corpo do moinho com um pano húmido e secar. Não lavar em água corrente ou na máquina de lavar louça.

### Guardar

Guardar o moinho limpo e montado num local seco.

# de Gebrauchsanleitung

## SICHERHEITSHINWEISE

### LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH ALLE HINWEISE.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt, nicht im Freien verwenden.

Das Gerät ist nur zum Mahlen von Kaffeebohnen vorgesehen, nie für einen anderen als in der vorliegenden Gebrauchsanleitung vorgesehenen Zweck benutzen.

Die elektrische Kaffeemühle kann von den Kindern ab 8 Jahre benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt.

Die Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und dem Netzkabel fernzuhalten.

Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, trennen Sie es immer vom Stromnetz. Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern fernhalten.

Die Verwendung der Zubehöerteile, die vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät nicht empfohlen, bzw. verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.

Vor jedem Gebrauch den abnehmbaren Kaffeebohnenbehälter auf Fremdkörper prüfen.

Das Gerät abschalten und immer vom Stromnetz trennen, bevor Sie Zubehöerteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen. Vor dem Gebrauch sowie vor dem Aufsetzen, bzw. der Entnahme eines der Bestandteile ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen – Stromschlaggefahr.

Den Deckel des Kaffeebohnenbehälters erst abnehmen, wenn das Mahlwerk vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Die beweglichen Teile des Gerätes nicht berühren.

Das Netzkabel nicht über Tisch-/Bartischkante herunterhängen lassen sowie vor der Berührung mit heißen Oberflächen einschl. mit dem Kochherd schützen.

Im Störfall nehmen Sie bitte keine Eingriffe ins Gerät vor, wenden Sie sich bitte an eine der Servicestellen TESCOMA, die Liste finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).

## Technische Daten

**Leistungsaufnahme:** 150 W

**Versorgung:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Beschreibung

1. Deckel des Kaffeebohnenbehälters
2. Abnehmbarer Kaffeebohnenbehälter
3. Abnehmbarer Trichter des Mahlwerkes
4. Mahlkammer
5. Skala für Einstellung des Mahlgrades
6. Gehäuse der Kaffeemühle
7. Bedienknopf
8. Digital-Display
9. Deckel des Auffangbehälters
10. Abnehmbarer Auffangbehälter
11. Saugnäpfe
12. Netzkabel
13. Reinigungspinsel



## Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsteile entfernen. Aus dem Gehäuse den Auffangbehälter mit dem Deckel herausnehmen, zusammen mit dem Kaffeebohnenbehälter mit dem Deckel unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen.

*Hinweis: Beim ersten Gebrauch ist eine Portion Kaffee zu mahlen, aus dem Behälter zu entfernen und wegzuworfen.*

## Zusammenbau

Den abnehmbaren Trichter des Kegelmahlwerks mit dem Kunststoffteil nach oben in die Mahlkammer einsetzen und drehen, bis er in die Mahlkammer passt **1**.

Den Kaffeebohnenbehälter in die Mahlkammer einsetzen, wobei die vertikale Linie auf dem Behälters mit der Verriegelungsmarkierung an der Kaffeemühle übereinstimmen muss, und den Behälter im Uhrzeigersinn drehen, um ihn in Mahlwerk zu fixieren **2**.

*Hinweis: Wenn der Bohnenbehälter nicht korrekt in das Mahlwerk eingesetzt und fixiert ist, kann das Mahlwerk aus Sicherheitsgründen nicht gestartet werden.*

## Netzanschluss

Die Kaffeemühle auf eine saubere ebene Unterlage stellen, wo er der Wärme, Feuchte, bzw. dem Dampf nicht ausgesetzt wird und andere Gegenstände nicht berührt. Das Netzkabel an das 230-V-Netz anschließen. Wird auf dem Display die Ziffer „**0**“ angezeigt, ist die Kaffeemühle einsatzbereit.

## Einstellung des Mahlgrades

Den Kaffeebohnenbehälter umdrehen, wobei die senkrechte Linie am Behälter mit dem eingestellten Mahlgrad von 1 bis 15 übereinstimmen muss. Der eingestellte Mahlgrad **1 (FINE)** dient dafür, die Kaffeebohnen möglichst fein zu mahlen, der Mahlgrad **15 (COARSE)** ergibt den gröbsten gemahlene Kaffee **3**.

## Optimaler Mahlgrad für verschiedene Kaffeearten

*Um ein optimales Aroma und einen optimalen Geschmack des Kaffeegetränks zu erreichen, empfehlen wir für jede Kaffeeart die folgenden Mahlgradeinstellungen.*

Mahlgrad	Kaffeeart
1 / 2 / 3	Arabischer Kaffee mit dem Cezve
4 / 5 / 6	Espresso aus der Espressomaschine
7 / 8 / 9	Espresso aus der Mokkakanne
10 / 11	Filterkaffee
12 / 13	French Press
14 / 15	Cold Brew

## Kaffeebohnen einfüllen

Die Kaffeebohnen in den Kaffeebohnenbehälter max. bis zur Markierung „**MAX**“ (ca. 80 g) füllen und den Deckel aufsetzen **4**.

## Kaffeemühle einschalten

Wenn die Kaffeemühle am Stromnetz angeschlossen ist und die Anzeige der Kaffeemühle nicht leuchtet, befindet sich die Kaffeemühle im „Stand-by“-Modus. Den Bedienknopf drücken, auf dem Display wird die Ziffer „**0**“ angezeigt, die Kaffeemühle ist einsatzbereit **5**.

## Anzahl der Tassen einstellen

Den Bedienknopf umdrehen, um die gewünschte Anzahl der Tassen von 1 bis zu 10 zu wählen **6**.

## Zeit des Mahlens

Die voreingestellte Zeit des Mahlens für eine Tasse Kaffee beträgt 6 Sekunden. Bei dieser Voreinstellung gibt die Kaffeemühle ca. 7 g Kaffeepulver pro Tasse aus.

Um ein optimales Aroma und einen optimalen Geschmack des gemahlene Kaffees bei verschiedenen Röstgraden zu erzielen, lässt sich die Zeit des Mahlvorgangs zwischen 3 und 15 Sekunden einstellen. Im Allgemeinen benötigen dunkle Röstungen eine längere Mahldauer, bei den helleren Röstungen ist eine kürzere Mahldauer erforderlich.

## Zeit des Mahlens anpassen

Den Bedienknopf umdrehen, bis auf dem Display die Ziffer „0“ erscheint, dann den Bedienknopf drücken und gedrückt halten. Auf dem Display erscheint die blinkende Ziffer „06“ (voreingestellte Zeit des Mahlens in Sekunden).

Den Bedienknopf drehen, um die Zeit des Mahlens im Bereich von 3 bis zu 15 Sekunden zu verkürzen, bzw. zu verlängern, dann den Bedienknopf kurz drücken und die eingestellte Zeit des Mahlen bestätigen **7**.

Ist die Zeit des Mahlen geändert, ist die Anzahl der Tassen zu wählen und die Kaffeebohnen mahlen zu lassen. Das Gerät speichert Ihre individuellen Einstellungen und verwendet sie bei jedem weiteren Mahlvorgang, bis Sie die Einstellungen ändern.

*Hinweis: Durch die Änderung der Zeit des Mahlens wird die Menge des zubereiteten Kaffees verändert. Mit der eingestellten Zeit des Mahlens länger als 6 Sekunden wird ebenfalls die wählbare Anzahl der Tassen begrenzt.*

## Kaffee mahlen

Den Bedienknopf zu drücken, um den Mahlvorgang zu starten. Der Mahlvorgang startet, auf dem Display wird die verbleibende Zeit in Sekunden angezeigt **8**.

## Mahlvorgang unterbrechen

Wird der Bedienknopf während des Mahlvorgangs gedrückt, stoppt das Mahlwerk und der Mahlvorgang wird beendet. Vom der Starten eines neuen Mahlvorgangs ist die Anzahl der Tassen erneut einzustellen.

## Mahlvorgang beenden

Nach Ablauf der eingestellten Zeit des Mahlens erscheint auf dem Display die Ziffer „0“ und der Mahlvorgang wird automatisch beendet.

Den Auffangbehälter aus der Kaffeemühle herausnehmen, den Deckel abnehmen und das Kaffeemehl umfüllen.

## Kaffeemühle ausschalten

Um die Kaffeemühle auszuschalten und in den „Stand-by“-Modus zu versetzen (erloschenes Display), ist nach Beendigung des Mahlvorgangs der Bedienknopf zu drücken. Nach 10 Minuten ohne Tastendruck geht das Gerät automatisch in „Stand-by“-Modus.

## Reinigung

Vor jeder Reinigung die Kaffeemühle vom Stromnetz trennen. Das Mahlwerk nach Bedarf oder vor jeder Lagerung der Kaffeemühle mit dem mitgelieferten Reinigungspinsel reinigen. Vergewissern Sie sich, dass sich kein Kaffeemehl mehr im Kaffeebohnenbehälter befindet. Den Kaffeebohnenbehälter umdrehen, wobei die senkrechte Linie am Behälter mit der Verriegelungsmarkierung übereinstimmen muss. Den abnehmbaren Trichter des Mahlwerkes greifen, aus der Kaffeemühle herausnehmen, mit dem Pinsel reinigen. Die Kaffeemühle greifen, die Kaffeereste aus der Mahlkammer entfernen. Mit dem Pinsel die Mahlkammer auch im Inneren reinigen, die Kaffeemühle zusammenbauen.

Den Kaffeebohnenbehälter mit dem Deckel und den Auffangbehälter mit dem Deckel unter fließendem Wasser spülen und abtrocknen, diese Bestandteile sind spülmaschinenfest.

Das Gehäuse der Kaffeemühle mit einem feuchten Geschirrtuch abwischen und abtrocknen, weder unter fließendem Wasser noch im Geschirrspüler spülen.

## Lagerung

Die gereinigte und zusammengebaute Kaffeemühle im Trockenen zu lagern.

## fr Mode d'emploi

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

#### LIRE TOUTES LES INFORMATIONS AVANT L'UTILISATION.

Cet appareil est destiné à un usage domestique, ne pas l'utiliser à l'extérieur.

L'appareil n'est destiné qu'à moulinner des grains de café, ne pas l'utiliser à d'autres fins que celles pour lesquelles il est prévu.

Le moulin électrique peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans mais uniquement sous surveillance ou après qu'ils aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et s'ils sont conscients des risques possibles. Les enfants ne peuvent effectuer le nettoyage et l'entretien que s'ils ont au moins 8 ans et sont sous surveillance. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'elles aient reçu les instructions relatives à une utilisation sûre et si elles sont conscientes des risques possibles.

L'appareil doit être débranché du secteur s'il est laissé sans surveillance. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

Avant l'utilisation, s'assurer qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le réservoir à café en grains amovible.

Éteindre et débrancher l'appareil avant de remplacer des accessoires ou de manipuler des pièces qui bougent en cours d'utilisation. Débrancher l'appareil également après l'utilisation et avant de fixer ou de retirer des composants.

Ne pas plonger l'appareil, le cordon et la prise dans l'eau ni dans aucun autre liquide — danger de choc électrique.

Ne pas retirer le couvercle du réservoir à café en grains avant que le mécanisme de mouture ne se soit complètement arrêté de tourner. Éviter tout contact avec les pièces mobiles.

Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir et éviter tout contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.

En cas de panne, ne pas réparer l'appareil et s'adresser à un centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).

### Paramètres techniques

**Puissance :** 150 W

**Alimentation :** AC 220–240 V, 50 Hz

### Description

1. Couvercle du réservoir à café en grains
2. Réservoir à café en grains amovible
3. Pièce amovible du mécanisme de mouture
4. Chambre de mouture
5. Échelle de la finesse de mouture
6. Corps du moulin
7. Bouton de commande
8. Écran numérique
9. Couvercle du réservoir à café moulu
10. Réservoir à café moulu amovible
11. Ventouses
12. Cordon d'alimentation
13. Brosse de nettoyage





## Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, retirer tout le matériel d'emballage. Retirer le réservoir à café moulu avec couvercle et le réservoir à café en grains avec couvercle du corps du moulin et les laver à l'eau courante et sécher.

**Avertissement :** Lors de la première utilisation, moudre une portion de café ; ne pas l'utiliser et la jeter.

## Assemblage

Insérer la pièce amovible du mécanisme de mouture conique dans la chambre de mouture, la partie en plastique étant tournée vers le haut, et la tourner jusqu'à ce qu'elle s'insère dans la chambre de mouture **1**.

Placer le réservoir à café en grains sur la chambre de mouture de manière que le repère vertical sur le réservoir soit aligné avec le symbole de verrouillage sur le moulin et fixer le réservoir dans le moulin en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **2**.

**Avertissement :** Si le réservoir à café en grains n'est pas correctement inséré et fixé dans le moulin, celui-ci ne peut pas être mis en marche pour des raisons de sécurité.

## Connexion au réseau électrique

Placer le moulin sur une surface propre et lisse, à l'abri de la chaleur, de l'humidité et d'autres objets. Brancher le cordon d'alimentation sur un réseau de 230 V. Dès que le chiffre « **0** » apparaît sur l'écran, le moulin est prêt à être utilisé.

## Réglage de la finesse de mouture

Tourner le réservoir à café en grains de manière que le repère vertical sur le réservoir soit aligné avec le degré de la finesse de mouture souhaité de 1 à 15. En réglant sur **1 (FINE)**, vous obtenez le café le plus fin, en réglant sur **15 (COARSE)**, vous obtenez le café le plus grossier **3**.

## Degré de la finesse de mouture optimal pour différents types de café

Pour obtenir un arôme et une saveur optimaux de la boisson, nous recommandons les degrés de la finesse de mouture suivants pour les différents types de café :

Degré de la finesse de mouture	Type de café préparé
1 / 2 / 3	Café arabe du cezve
4 / 5 / 6	Expresso de la machine à café à levier
7 / 8 / 9	Expresso de la cafetière moka
10 / 11	Café filtre
12 / 13	Café de la cafetière à piston
14 / 15	Café cold brew

## Remplissage avec des grains de café

Remplir le réservoir à café en grains jusqu'au repère « **MAX** » (environ 80 g) et remettre le couvercle **4**.

## Mise en marche du moulin

Si l'écran du moulin branché est éteint, le moulin est en mode « veille ». Appuyer sur le bouton de commande, l'écran affichera le chiffre « **0** » et le moulin est prêt à être utilisé **5**.

## Réglage du nombre de portions

Tourner le bouton de commande pour régler le nombre de portions de café moulu souhaité, de 1 à 10 **6**.

## Temps de mouture

Le temps de mouture d'une portion de café est préréglé à 6 secondes. Avec ce réglage, le moulin prépare environ 7 g de café moulu par portion.

Il est possible de régler le temps de mouture de 3 à 15 secondes pour un arôme et une saveur optimaux du café moulu avec différents degrés de torréfaction. En général, le café en torréfaction foncée nécessite un temps de mouture plus long, tandis que le café en torréfaction claire nécessite un temps de mouture plus court.

## Réglage du temps de mouture

Tourner le bouton de commande de manière que le chiffre « 0 » apparait sur l'écran, puis appuyer longuement sur le bouton de commande. Le chiffre clignotant « 06 » (temps de mouture préréglé en secondes) apparaîtra sur l'écran.

Tourner le bouton de commande pour augmenter ou diminuer le temps de mouture de 3 à 15 secondes, puis appuyer brièvement sur le bouton de commande pour confirmer la modification du temps de mouture **7**.

Après avoir modifié le temps de mouture, sélectionner le nombre de portions et préparer le café moulu. L'appareil se souviendra de vos paramètres individuels et les utilisera pour chaque mouture suivante jusqu'à ce qu'ils soient modifiés.

***Avertissement :** En modifiant le temps de mouture, la quantité de café moulu préparée est aussi modifiée. Le réglage d'un temps de mouture supérieur à 6 secondes limitera également le nombre de portions de café moulu en option.*

## Mouture du café

Appuyer sur le bouton de commande pour démarrer la mouture ; la mouture commencera et l'écran affichera le temps restant en secondes **8**.

## Suspension de mouture

Si vous appuyez sur le bouton de commande pendant la mouture, le moulin s'arrêtera et le processus de mouture se terminera. Régler à nouveau le nombre de portions avant de lancer un nouveau cycle de mouture.

## Fin de mouture

Lorsque le temps de mouture réglé est écoulé, l'écran affiche le chiffre « 0 » et la mouture s'arrête automatiquement. Retirer le réservoir contenant le café moulu du moulin, ôter le couvercle et transférer le café.

## Arrêt du moulin

Pour arrêter le moulin et le mettre en mode « veille » (écran éteint), appuyer sur le bouton de commande lorsque la mouture est terminée. Si le moulin n'est pas utilisé pendant 10 minutes, il passe automatiquement en mode « veille ».

## Nettoyage

Avant chaque nettoyage, débrancher le moulin. Nettoyer le mécanisme de mouture au besoin ou avant chaque stockage du moulin à l'aide de la brosse fournie. S'assurer qu'il n'y a plus de café dans le réservoir à café en grains. Tourner le réservoir de manière que le repère vertical sur le réservoir soit aligné avec le symbole de verrouillage sur le moulin et retirer le réservoir du moulin. Saisir la pièce amovible du mécanisme de mouture, la retirer du moulin et nettoyer avec la brosse. Saisir le moulin et le secouer légèrement pour enlever les restes de café de la chambre de mouture. Ensuite, à l'aide de la brosse, nettoyer l'intérieur de la chambre de mouture et assembler le moulin.

Laver le réservoir à café en grains avec couvercle et le réservoir à café moulu avec couvercle à l'eau courante et sécher, ils conviennent au lave-vaisselle.

Nettoyer le corps du moulin avec un torchon humide et le sécher, ne pas le laver à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

## Stockage

Stocker le moulin dans un endroit sec, nettoyé et assemblé.

# pl Instrukcja użytkowania

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

### PRZED UŻYCIEM NALEŻY PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INFORMACJE.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, nie należy używać na wolnym powietrzu.

Urządzenie jest przeznaczone jedynie do mielenia ziaren kawy, nie należy używać go w innym celu niż jego przeznaczenie.

Elektryczny młynek może być używany przez dzieci w wieku powyżej 8 roku życia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko wtedy, gdy mają skończone 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie nie jest przeznaczone do zabawy. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub intelektualnej, nieposiadające doświadczenia lub wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania urządzenia i są świadome niebezpieczeństwa wynikającego z nieprawidłowego użytkowania.

Jeśli urządzenie jest pozostawione bez nadzoru, zawsze należy odłączyć je od zasilania. Urządzenie oraz jego kabel należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Użytkowanie akcesoriów niezalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub skaleczenie.

Przed użyciem należy upewnić się, że w wyjmowanym pojemniku na ziarna kawy nie znajdują się żadne obce przedmioty.

Przed wymianą akcesoriów lub podczas manipulowania częściami, które poruszają się podczas użytkowania, należy wyłączyć urządzenie i odłączyć zasilanie. Po użyciu oraz przed zakładaniem lub zdejmowaniem części należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Nie należy zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych płynach – ryzyko porażenia prądem.

Nie należy zdejmować pojemnika na ziarna dopóki mechanizm mielący nie przestanie się całkowicie obracać. Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.

Kabla zasilającego nie należy przewieszać przez brzeg stołu lub blatu, nie należy dopuszczać do kontaktu z gorącymi powierzchniami, także z kuchenką.

W przypadku uszkodzenia urządzenia, nie należy naprawiać go samodzielnie, tylko zwrócić się do centrum serwisowego TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).

## Parametry techniczne

**Moc:** 150 W

**Zasilanie:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Opis

1. Wieczko pojemnika na kawę ziarnistą
2. Wyjmowany pojemnik na kawę ziarnistą
3. Wyjmowana część mechanizmu mielącego
4. Komora mielenia
5. Podziałka do ustawiania grubości mielenia
6. Korpus młynka
7. Przycisk sterowania
8. Wyświetlacz cyfrowy
9. Wieczko pojemnika na zmieloną kawę
10. Wyjmowany pojemnik na zmieloną kawę
11. Przyssawki
12. Przewód zasilający
13. Szczoteczka do czyszczenia



## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem z młynka należy zdjąć opakowanie transportowe. Z korpusu młynka należy wyjąć pojemnik na zmieloną kawę z wieczkiem i razem z pojemnikiem na kawę ziarnistą z wieczkiem umyć je pod bieżącą wodą i osuszyć.

**Ostrzeżenie:** Przed pierwszym użyciem w młynku należy zmielić 1 porcję kawy, której nie należy używać, a następnie wyjąć ją z pojemnika.

## Montaż

Zdemontowaną część stożkowego mechanizmu należy włożyć do komory mielenia plastikową częścią skierowaną do góry i obrócić ją tak, aby pasowała do komory mielenia **1**.

Pojemnik na kawę ziarnistą należy włożyć do komory mielenia tak, aby pionowa linia na pojemniku pokrywała się z oznaczeniem blokady na młynku, a następnie przekręcając pojemnik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, zabezpieczyć go w młynku **2**.

**Ostrzeżenie:** Jeśli pojemnik na ziarna nie jest prawidłowo włożony i zabezpieczony w młynku, to ze względów bezpieczeństwa nie można uruchomić młynka.

## Podłączanie do sieci

Młynek należy umieścić na równej powierzchni poza zasięgiem ciepła, wilgoci i innych przedmiotów. Kabel zasilający należy podłączyć do sieci elektrycznej o napięciu 230 V. Gdy tylko na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”, młynek jest gotowy do użycia.

## Regulacja grubości mielenia

Pojemnik na ziarna należy obrócić tak, aby pionowa linia na pojemniku pokrywała się z wymaganym stopniem mielenia od 1 do 15. Przy ustawieniu **1 stopnia (FINE)** przygotowuje się najdrobniej zmieloną kawę, przy ustawieniu **15 stopnia (COARSE)** najgrubiej zmieloną kawę **3**.

## Optymalna grubość mielenia dla różnych typów kawy

Aby uzyskać optymalny aromat i smak napoju, zalecamy następujące ustawienia grubości mielenia dla każdego rodzaju kawy:

Stopień grubości mielenia	Typy przygotowanej kawy
1 / 2 / 3	Arabska kawa z dżezwy
4 / 5 / 6	Espresso z kolbowego ekspresu
7 / 8 / 9	Espresso z kawiarki
10 / 11	Kawa filtrowana
12 / 13	French press
14 / 15	Cold brew

## Napełnianie kawą ziarnistą

Pojemnik na ziarna kawy należy napełnić kawą ziarnistą do oznaczenia „MAX” (ok. 80 g) i nałożyć wieczko **4**.

## Włączanie młynka

Jeśli wyświetlacz podłączonego młynka jest wyłączony, młynek jest w trybie „stand by”. Należy nacisnąć przycisk sterowania, na wyświetlaczu pojawi się cyfra „0”, młynek jest gotowy do pracy **5**.

## Ustawianie liczby porcji

Obracając przycisk sterowania należy nastawić wybraną liczbę porcji mielonej kawy od 1 do 10 **6**.

## Czas mielenia

Czas mielenia 1 porcji kawy jest fabrycznie ustawiony na 6 sekund. Przy tym ustawieniu młynek przygotowuje około 7 g zmielonej kawy na porcję.

Można dostosować ustawienie czasu mielenia od 3 do 15 sekund, aby uzyskać optymalny aromat i smak zmielonej kawy o różnych stopniach palenia. Zasadniczo kawa ciemno palona wymaga dłuższego czasu mielenia, natomiast kawa jasno palona wymaga krótszego czasu mielenia.

## Ustawienie czasu mielenia

Pokrętko należy obrócić tak, aby na wyświetlaczu pojawiła się cyfra „0”, a następnie należy długo przycisnąć przycisk sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się migająca liczba „06” (fabrycznie ustawiony czas mielenia w sekundach).

Należy przekręcić przycisk sterowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć czas mielenia od 3 do 15 sekund, a następnie nacisnąć krótko przycisk sterowania, aby potwierdzić zmianę czasu mielenia **7**.

Po zmianie ustawienia czasu mielenia, należy wybrać liczbę porcji i przygotować mieloną kawę. Urządzenie zapamięta Twoje indywidualne ustawienia i będzie ich używać przy każdym kolejnym mieleniu, dopóki nie zmienisz ustawień.

***Ostrzeżenie:** Zmiana czasu mielenia spowoduje zmianę ilości przygotowanej kawy mielonej. Ustawienie czasu mielenia dłuższe niż 6 sekund ograniczy również liczbę opcjonalnych porcji zmielonej kawy.*

## Mielenie kawy

Należy nacisnąć przycisk sterujący, aby rozpocząć mielenie, mielenie rozpocznie się, a na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas w sekundach **8**.

## Zatrzymanie mielenia

Jeśli podczas procesu mielenia zostanie naciśnięty przycisk sterujący, młynek zatrzyma się, a proces mielenia zostanie zakończony. Przed rozpoczęciem nowego cyklu przygotowywania mielonej kawy należy ponownie ustawić liczbę porcji.

## Zakończenie mielenia

Po upływie ustawionego czasu mielenia na wyświetlaczu pojawia się cyfra „0” i proces mielenia zostanie automatycznie zakończony.

Z młynka należy wyjąć pojemnik ze zmielona kawą, należy zdjąć świeczko i przenieść kawę.

## Wyłączenie młynka

Aby wyłączyć młynek i wprowadzić go w tryb „stand by” (wyświetlacz wyłączony), należy nacisnąć przycisk sterujący po zakończeniu mielenia. Jeśli młynek nie jest używany przez 10 minut, automatycznie przechodzi w tryb „stand by”.

## Czyszczenie

Przed każdym czyszczeniem młynek należy odłączyć od źródła zasilania. Mechanizm mielący należy czyścić w razie potrzeby lub przed każdym przechowywaniem za pomocą dołączonej szczoteczki. Należy upewnić się, że w pojemniku na ziarna nie pozostała kawa. Pojemnik należy obrócić tak, aby pionowa linia na pojemniku pokryła się z oznaczeniem blokady na młynku i wyjąć pojemnik z młynka. Należy chwycić zdejmowaną część mechanizmu mielącego, wyjąć ją ze młynka i wyczyścić szczoteczką. Młynek należy chwycić i ostrożnie wytrząsnąć pozostałości kawy z komory mielenia. Następnie za pomocą szczoteczki należy wyczyścić wewnątrz komory mielenia i złożyć młynek.

Należy wyczyścić pojemnik na kawę ziarnistą z wieczkiem i pojemnik na kawę mieloną z wieczkiem pod bieżącą wodą i wysuszyć, można je myć w zmywarce.

Młynek należy czyścić wilgotną ściereczką i wysuszyć. Nie należy myć pod bieżącą wodą oraz w zmywarce.

## Przechowywanie

Młynek należy przechowywać w suchym miejscu wyczyszczony i złożony.

## sk Návod na použitie

### BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

#### PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE VŠETKY INFORMÁCIE.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti, nepoužívajte vo vonkajších priestoroch.

Prístroj je určený iba na mletie kávových zŕn, nepoužívajte ho na iné účely, než na ktoré je určený.

Elektrický mlynček smú používať deti od 8 rokov v prípade, že je zaistený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík. Deti smú vykonávať čistenie a užívateľskú údržbu iba vtedy, ak dosiahli vek 8 rokov a sú pod dozorom. Deti sa nesmú so spotrebičom hrať. Uchovávajújte spotrebič a jeho prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Osoby so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento prístroj používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa bezpečného používania a užívateľa sú si vedomí možných rizík.

Ak ponecháte spotrebič bez dozoru, vždy ho odpojte od prívodu elektrického prúdu. Uchovávajújte prístroj a jeho napájací kábel mimo dosahu detí.

Použitie príslušenstva, ktoré nie je odporúčené alebo predávané výrobcom, môže spôsobiť požiar, úraz elektrickým prúdom alebo zranenie.

Pred použitím sa presvedčte, že sa v odnímateľnom zásobníku na zrnkovú kávu nevyskytujú cudzorodné predmety.

Pred výmenou príslušenstva alebo manipuláciou s časťami, ktoré sa pri používaní pohybujú, prístroj vypnite a odpojte do prívodu elektrického prúdu. Po použití a pred nasadzovaním alebo odoberaním súčastí tiež odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Neponárajte prístroj, prírodný kábel a zástrčku do vody ani iných kvapalín – nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Nesnímajte kryt zásobníka na zrnkovú kávu, pokiaľ sa mlecí mechanizmus úplne neprestane otáčať. Zabráňte styku s pohyblivými časťami.

Nenechávajújte kábel visieť cez okraj stola alebo pultu a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi vrátane sporáku.

V prípade poruchy prístroj sami neopravujte, obráťte sa na Servisné stredisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).

### Technické parametre

**Príkon:** 150 W

**Napájanie:** AC 220–240 V, 50 Hz

### Popis

1. Veko zásobníka na zrnkovú kávu
2. Vymeniteľný zásobník na zrnkovú kávu
3. Vymeniteľný diel mlecieho mechanizmu
4. Mlecia komora
5. Stupnica pre nastavenie hrúbky mletia
6. Telo mlynčeka
7. Ovládacie tlačidlo
8. Digitálny displej
9. Viečko zásobníka na pomletú kávu
10. Vymeniteľný zásobník na pomletú kávu
11. Prísavky
12. Napájací kábel
13. Štetec na čistenie



## Pred prvým použitím

Pred prvým použitím odoberte z mlynčeka všetky prepravné obaly. Z tela mlynčeka vyberte zásobník na pomletú kávu s viečkom a spolu so zásobníkom na zrnkovú kávu s vekom ich umyte pod tečúcou vodou a vysušte.

**Upozornenie:** Pri prvom použití mlynčeka pomelte 1 porciu kávy, ktorú nepoužívajte a odoberte ju zo zásobníka.

## Zostavenie

Do mlecej komory vložte plastovú časť nahor vymeniteľný diel kónického mlecieho mechanizmu a pootočte ním tak, aby do mlecej komory zapadol **1**.

Zásobník na zrnkovú kávu zasuňte do mlecej komory, tak aby zvislá ryska na zásobníku lícovala so značkou zámku na mlynčeku a pootočením zásobníka v smere hodinových ručičiek zaistíte zásobník v mlynčeku **2**.

**Upozornenie:** Ak zásobník na zrnkovú kávu nie je v mlynčeku správne vložený a zaistený, nie je z bezpečnostných dôvodov možné mlynček spustiť.

## Zapojenie do siete

Mlynček položte na vyčistenú hladkú plochu mimo dosah tepla, vlhkosti a iných predmetov. Napájací kábel zapojte do siete 230 V. Akonáhle sa na displeji objaví číslica „0“, je mlynček pripravený na použitie.

## Nastavenie hrúbky mletia

Pootočte zásobníkom na zrnkovú kávu tak, aby zvislá ryska na zásobníku lícovala s požadovaným stupňom hrúbky mletia od 1 do 15. S nastaveným stupňom **1 (FINE)** pripravíte najjemnejšie pomletú kávu, s nastaveným stupňom **15 (COARSE)** najhrubšie pomletú kávu **3**.

## Optimálna hrúbka mletia pre rôzne typy káv

Na dosiahnutie optimálnej vône a chuti nápoja odporúčame pre jednotlivé typy káv tieto nastavenia hrúbky mletia:

Stupeň hrúbky mletia	Typ pripravovanej kávy
1 / 2 / 3	Arabská káva z džezvy
4 / 5 / 6	Espresso z pákového kávovaru
7 / 8 / 9	Espresso z moka kanvičky
10 / 11	Filtrovaná káva
12 / 13	French press
14 / 15	Cold brew

## Plnenie zrnkovou kávou

Do zásobníka na zrnkovú kávu nasypete najviac po rysku „MAX“ zrnkovú kávu (cca 80 g) a nasadíte viečko **4**.

## Zapnutie mlynčeka

Pokiaľ je displej mlynčeka zapojeného do siete vypnutý, je mlynček v režime „stand by“. Stlačte ovládacie tlačidlo, na displeji sa zobrazí číslica „0“ a mlynček je pripravený na použitie **5**.

## Nastavenie počtu porcií

Otáčaním ovládacieho tlačidla nastavte požadovaný počet porcií pomletej kávy od 1 do 10 **6**.

## Doba mletia

Doba mletia 1 porcie kávy je prednastavená na 6 sekúnd. Pri tomto nastavení pripraví mlynček cca 7 g pomletej kávy na porciu.



Pre optimálnu vôňu a chuť pomletej kávy s rôznym stupňom praženia môžete upraviť nastavenie doby mletia v rozsahu od 3 do 15 sekúnd. Všeobecne platí, že tmavo pražená káva vyžaduje dlhšiu dobu mletia, zatiaľ čo svetlejšie pražená káva dobu kratšia.

## Úprava doby mletia

Otočte ovládacie tlačidlo tak, aby sa na displeji zobrazila číslica „0“ a potom ovládacie tlačidlo dlho stlačte. Na displeji sa objaví blikajúce číslo „06“ (prednastavená doba mletia v sekundách).

Otáčaním ovládacieho tlačidla zvýšte alebo znížte dobu mletia v rozsahu od 3 do 15 sekúnd a potom krátkym stlačením ovládacieho tlačidla zmenu doby mletia potvrdíte **7**.

Po zmene nastavenia doby mletia zvolte počet porcií a pomletú kávu pripravte. Prístroj si vaše individuálne nastavenia bude pamätať a používať ich pri každom ďalšom mletí až do zmeny nastavenia.

***Upozornenie:** Zmenou doby mletia sa zmení množstvo pripravenej pomletej kávy. Nastavenie dlhšej doby mletia, ako je 6 sekúnd, obmedzí tiež počet voliteľných porcií pomletej kávy.*

## Mletie kávy

Pre zahájenie mletia stlačte ovládacie tlačidlo, mletie sa spustí a na displeji sa bude zobrazovať zostávajúca doba v sekundách **8**.

## Zastavenie mletia

Pokiaľ stlačíte ovládacie tlačidlo v priebehu mletia, mlynček sa zastaví a mletie sa ukončí. Pred spustením nového cyklu prípravy pomletej kávy znova nastavte počet porcií.

## Ukončenie mletia

Po uplynutí nastavenej doby mletia sa na displeji zobrazí číslica „0“ a mletie sa automaticky ukončí. Z mlynčeka vyberte zásobník s pomletou kávou, zložte viečko a kávu premiestnite.

## Vypnutie mlynčeka

Pre vypnutie mlynčeka a jeho prechod do režimu „stand by“ (zhasnutý displej) stlačte po ukončení mletia ovládacie tlačidlo. Pokiaľ mlynček nie je 10 minút používaný, prepne sa do režimu „stand by“ automaticky.

## Čistenie

Pred každým čistením odpojte mlynček z elektrickej siete. Mlecí mechanizmus čistite podľa potreby alebo pred každým uskladnením mlynčeka priloženým štetcom. Uistite sa, že v zásobníku na zrnkovú kávu nezostala žiadna káva. Zásobník pootočte tak, aby zvislá rýska na zásobníku lícovala so značkou zámku na mlynčeku a zásobník z mlynčeka vyberte. Uchopte vymeniteľný diel mlecieho mechanizmu, vyberte ho z mlynčeka a štetcom ho očistite. Mlynček uchopte a zvyšok kávy z mleckej komory opatrne vytraste. Potom pomocou štetca vyčistite aj vnútornú časť mleckej komory a mlynček zostavte.

Zásobník na zrnkovú kávu s viečkom a zásobník na pomletú kávu s viečkom čistite pod tečúcou vodou a vysušte, sú vhodné do umývačky.

Telo mlynčeka čistite vlhkou utierkou a vysušte, neumývajte pod tečúcou vodou a v umývačke.

## Skladovanie

Mlynček skladujte na suchom mieste, vyčistený a zostavený.

# hu Használati útmutató

## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL AZ ÖSSZES INFORMÁCIÓT.

Ez a készülék otthoni használatra ajánlott, ne használja kültéri környezetben.

A készülék kizárólag kávébabok őrlésére szolgál, ne használja más célra, mint amire ajánlott.

Az elektromos darálót gyerekek csak 8 éves kor felett használhatják abban az esetben, ha a felügyelet biztosított, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást kizárólag a 8 évet betöltött gyerekek, felügyelet mellett végezhetik. Gyermeknek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék és a tápkábele 8 évnél fiatalabb gyermekektől távol tartandó.

Csökkenet fizikai vagy szellemi képességű, illetve gyakorlatlan személyek csak felügyelet mellett használhatják a készüléket, vagy ha megismertették velük a termék biztonságos használati módját, és tisztában vannak az esetleges veszélyekkel.

Ha felügyelet nélkül hagyja a készüléket, mindig húzza ki az elektromos áram csatlakozójából. A készülék és a hálózati kábele gyermekektől távol tartandó.

Más, nem a gyártó által eladott vagy ajánlott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy sérülést okozhat.

Használat előtt győződjön meg róla, hogy a kávébab levehető tartályában nincsenek idegen tárgyak.

A tartozékok cseréjénél vagy az olyan részekkel történő manipuláció során, melyek használatkor mozognak, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki az elektromos áram csatlakozójából. Használat után és a tartozékok felhelyezése és levétele előtt húzza ki az eszközt az elektromos hálózathoz.

Ne merítse a készüléket, a tápkábelt, a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba – elektromos áramütés veszélye

Ne fogja meg a kávébab tartályának tokját, míg az őrlő mechanizmus teljesen meg nem áll. Ne érintkezzen a mozgásban lévő részekkel.

A tápkábelt ne lógassa le az asztal vagy pult peremén, és kerülje a forró felületekkel való érintkezést, beleértve a tűzhelyet is. Meghibásodás esetén ne javítsa a terméket, forduljon a TESCOMA Szervizközpontjához, kapcsolat a [www.tescoma.hu](http://www.tescoma.hu) oldalon.

## Műszaki paraméterek

**Teljesítmény:** 150 W

**Áramforrás:** AC 220–240 V, 50 Hz

## Leírás

1. Kávébab tartály teteje
2. Kivehető kávébab tartály
3. Az őrlő mechanizmus kivehető része
4. Őrlőkamra
5. Mérőskála az őrlés durvaságának beállításához
6. Darálótest
7. Vezérlógomb
8. Digitális kijelző
9. Az őrlött kávé tartályának teteje
10. Kivehető tartály őrlött kávéhoz
11. Tapadókorongok
12. Hálózati kábel
13. Tisztító ecset



## Első használat előtt

Első használat előtt vegye le a darálóról az összes szállítási csomagolást. Vegye ki a daráló testéből az őrlött kávé tartályát tetővel együtt, valamint a kávébab tartályát tetővel, és mossa el őket folyó víz alatt, majd szárítsa meg.

**Figyelmeztetés:** A daráló első használata előtt őrödjön le 1 adag kávé, amelyet nem használ fel, és vegye ki a tartályból.

## Összeállítás

Helyezze az őrlőkamrába a henger alakú őrlő mechanizmus kivehető részét, a műanyag részel felfelé, és fordítsa el úgy, hogy illeszkedjen az őrlőkamrába **1**.

Illessze a kávébab tartályt az őrlőkamrába úgy, hogy a tartályon lévő függőleges jelzővonal illeszkedjen a daráló zárjának jelzésével, és a tartály óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával rögzítse a tartályt a darálóban **2**.

**Figyelmeztetés:** Ha a kávébab tartály nincs megfelelően a darálóba helyezve és rögzítve, biztonsági okokból a darálót nem lehet elindítani.

## A hálózathoz történő csatlakoztatás

Helyezze a darálót letisztított, sima felületre melegtől, nedvességtől és más tárgyaktól távol. Csatlakoztassa a hálózati kábelt 230 V-os hálózatba. Ha a kijelzőn a „0” szám jelenik meg, a daráló használatra kész.

## Őrlés durvaságának beállítása

Fordítsa el a kávébab tartályt úgy, hogy a függőleges jelzővonal a tartályon illeszkedjen a kívánt őrlési durvaság fokozatával 1-től 15-ig. Az **1-es (FINE)** fokozat kiválasztásával a legfinomabbra őrlött kávé készítheti el, a **15-ös (COARSE)** fokozattal pedig a legdurvábbra őrlött kávé kapja **3**.

## Optimális őrlési durvaság a különböző típusú kávéknál

Az ital optimális illatának és ízének elérése érdekében ajánlott a következő őrlési durvaság beállítása az egyes típusú kávék esetében:

Őrlés durvaságának fokozata	Az elkészített kávé típusa
1 / 2 / 3	Arab kávé dzsezzában
4 / 5 / 6	Eszpresszó kávé karos kávéfőzőből
7 / 8 / 9	Eszpresszó kávé kotyogós kávéfőzőből
10 / 11	Filteres kávé
12 / 13	French press
14 / 15	Cold brew

## Kávébabbal történő töltés

Szórjon a kávébab tartályába maximum a „MAX” jelzésig kávébabot (kb. 80 g), és helyezze fel a tetőt **4**.

## A daráló bekapcsolása

Ha a hálózathoz csatlakoztatott daráló kijelzője világít, a daráló „stand by” módban van. Nyomja meg a vezérlógombot, a kijelzőn megjelenik a „0” szám, a daráló használatra kész **5**.

## Adagok számának beállítása

A vezérlógomb elforgatásával beállíthatja az őrlött kávé adagjának kívánt számát 1-től 10-ig **6**.

## Az őrlés ideje

Az őrlés ideje 1 adag kávé esetében, alapbeállításon 6 másodperc. Ennél a beállításnál a daráló kb. 7 g őrlött kávé készíti egy adagra.

Az őrölt kávé optimális illatának és ízének elérése érdekében, különböző pörkölési fokozat mellett, állíthatja az őrlés időtartamát 3-tól 15 másodpercig tartó időintervallumba. Általánosságban érvényes, hogy a sötétre pörkölt kávé hosszabb őrlési időt igényel, míg a világosra pörkölt kávé rövidebbet.

## Az őrlés idejének átállítása

Forgassa el a vezérlógombot úgy, hogy a kijelzőn a „0” szám jelenjen meg, ezután nyomja hosszan a vezérlógombot. A kijelzőn a villogó „06” számpár jelenik meg (az előre beállított őrlési idő másodpercekben).

A vezérlógomb elforgatásával növelje vagy csökkentse az őrlési időt 3-tól 15 másodpercig, ezután a vezérlógomb rövid megnyomásával erősítse meg a megváltoztatott őrlési időt **7**.

Az őrlési idő megváltoztatása után válassza ki az adagok számát, és készítse el az őrölt kávéét. A készülék megjegyzi az Ön egyéni beállításait, és minden újabb őrlésnél ezt a beállítást használja majd, egészen a beállítások megváltoztatásáig.

***Figyelmeztetés:** Az őrlési idő megváltoztatásával módosul az elkészített őrölt kávé mennyisége is. A 6 másodperctől különböző, további őrlési idő beállításával, korlátozódik a választható őrölt kávé adagjainak száma is.*

## Kávé őrlése

Az őrlés elindításához nyomja meg a vezérlógombot, az őrlés elkezdődik, a kijelzőn a hátralévő idő jelenik meg másodpercekben **8**.

## Őrlés leállítása

Ha az őrlés közben megnyomja a vezérlógombot, a daráló leáll, az őrlés befejeződik. Egy újabb őrlési ciklus elindítása előtt állítsa be az elkészített őrölt kávé adagjainak számát.

## Őrlés befejezése

A beállított őrlési idő lejártá után a kijelzőn a „0” szám jelenik meg, és az őrlés automatikusan befejeződik. Vegye ki a darálóból a tartályt az leörölt kávéval együtt, vegye le a tetőt, és helyezze át a kávéét.

## A daráló kikapcsolása

A daráló kikapcsolása és annak „stand by” (besötétült kijelző) módba való átkapcsolása érdekében nyomja meg a vezérlógombot az őrlés befejezése után. Ha a daráló több mint 10 másodpercig használaton kívül van, automatikusan átkapcsol „stand by” módba.

## Tisztítás

Minden tisztítás előtt válassza le a darálót az elektromos hálózatról. Az őrölő mechanizmust tisztítsa szükség szerint vagy a daráló minden elrakása előtt a mellékelt ecset segítségével. Bizonyosodjon meg róla, hogy a kávébab tartályában nem maradt semmilyen kávédarab. Fordítsa el a tartályt úgy, hogy a függőleges jelzővonal a tartályon illeszkedjen a daráló zárjának jelzésével, és vegye ki a tartályt a darálóból. Fogja meg az őrölő mechanizmus kivehető részét, vegye ki a darálóból, és tisztítsa meg az ecsettel. Fogja meg a darálót, és óvatosan rázza ki a kávémaradékokat az őrölőkamrából. Ezután tisztítsa ki az ecset segítségével az őrölőkamra belső részét, és állítsa össze a darálót.

A kávébab tartályát tetővel és a darált kávé tartályát tetővel tisztítsa folyó víz alatt, majd szárítsa meg, mosogatógépbe alkalmasak.

A daráló testét tisztítsa nedves törlőruhával és szárítsa meg, ne mossa folyó víz alatt vagy mosogatógépben.

## Tárolás

Tárolja a darálót kitisztítva, összerakva, száraz helyen.

# ru Инструкция по использованию

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ИНФОРМАЦИЮ.

Данное устройство предназначено для домашнего использования, не используйте на открытом воздухе.

Устройство предназначено только для помола зернового кофе, не используйте его для других целей, кроме тех, для которых оно предназначено.

Электрическую кофемолку могут использовать дети от 8 лет в случае, если они находятся под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск. Дети могут проводить очистку и обслуживание устройства только в том случае, если они достигли возраста 8 лет и находятся под присмотром взрослых. Детям запрещено играть с устройством. Держите устройство и его кабель питания в недоступном месте для детей, младших 8 лет. Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с отсутствием опыта и знаний, могут использовать устройство под присмотром, или после ознакомления с техникой безопасности. Пользователь несёт ответственность за возможный риск.

Если вы оставляете устройство без присмотра, всегда отключайте его от электросети. Держите устройство и его кабель питания в недоступном для детей месте.

Использование аксессуаров, кроме рекомендуемых производителем и продаваемых им, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.

Перед использованием убедитесь, что в съёмном резервуаре для кофейных зёрен нет посторонних предметов.

Выключайте устройство и отключайте его от электросети перед заменой аксессуаров или деталей, которые двигаются во время использования. После использования и перед вставкой или извлечением деталей, также отключайте устройство от электросети.

Не погружайте устройство, кабель питания и вилку в воду или другие жидкости – опасность поражения электрическим током.

Не снимайте крышку резервуара для кофейных зёрен, пока механизм помола полностью не перестанет вращаться. Избегайте контакта с подвижными частями.

Не оставляйте кабель свисать с края стола или стойки, избегайте соприкосновения с горячими поверхностями, включая плиту.

В случае неисправности не подвергайте устройство самостоятельному ремонту, обратитесь в сервисный центр TESCOMA, контакты на сайте [www.tescomarusia.ru](http://www.tescomarusia.ru).

## Технические характеристики

**Потребляемая мощность:** 150 Вт

**Питание:** AC 220–240 В, 50 Гц

## Описание

1. Крышка резервуара для кофейных зёрен
2. Съёмный резервуар для кофейных зёрен
3. Съёмная деталь механизма помола
4. Помольная камера
5. Шкала для настройки грубости помола
6. Корпус кофемолки
7. Кнопка управления
8. Цифровой дисплей
9. Крышка резервуара для молотого кофе
10. Съёмный резервуар для молотого кофе
11. Присоски
12. Кабель питания
13. Щёточка для очистки



## Перед первым использованием

Перед первым использованием снимите с кофемолки всю транспортную упаковку. Извлеките резервуар для молотого кофе с крышкой из корпуса кофемолки, промойте их вместе с резервуаром для кофейных зёрен с крышкой под проточной водой и высушите.

***Внимание:** При первом использовании кофемолки смолите 1 порцию кофе, не используйте её и выньте из резервуара.*

## Сборка

Вставьте съёмную деталь конического механизма помола пластиковой частью вверх в помольную камеру и поверните её так, чтобы она вошла в помольную камеру **1**.

Вставьте резервуар для кофейных зёрен в помольную камеру так, чтобы вертикальная линия на резервуаре совпала с меткой блокировки на кофемолке, и, повернув резервуар по часовой стрелке, закрепите резервуар в кофемолке **2**.

***Внимание:** Если резервуар для кофейных зёрен неправильно вставлен и закреплён в кофемолке, запуск кофемолки невозможен из соображений безопасности.*

## Подключение к сети

Кофемолку разместите на очищенной ровной поверхности вдали от источников тепла, влаги и других предметов. Подключите кабель питания к сети 230 В. Как только на дисплее появится цифра «**0**», кофемолка готова к работе.

## Настройка степени помола

Поверните резервуар для кофейных зёрен так, чтобы вертикальная линия на резервуаре совпала с желаемой степенью грубости помола от 1 до 15. При установленной степени **1 (FINE)** вы приготовите кофе самого мелкого помола, при установленной степени **15 (COARSE)** – кофе самого грубого помола **3**.

## Оптимальная грубость помола для разных видов кофе

*Для достижения оптимального аромата и вкуса напитка мы рекомендуем следующие настройки грубости помола для отдельных видов кофе:*

Степень грубости помола	Вид приготавливаемого кофе
1 / 2 / 3	Арабский кофе из джезвы
4 / 5 / 6	Эспрессо из кофеварки с рычагом
7 / 8 / 9	Эспрессо из гейзерной кофеварки
10 / 11	Фильтрованный кофе
12 / 13	Френч-пресс
14 / 15	Колд брю

## Наполнение кофейными зёрнами

Насыпьте кофейные зёрна (примерно 80 г) в резервуар для кофейных зёрен до отметки «**MAX**» и закройте крышкой **4**.

## Включение кофемолки

Если дисплей кофемолки, подключённой к сети, выключен, кофемолка находится в режиме «ожидания». Нажмите кнопку управления, на дисплее появится цифра «**0**» и кофемолка готова к использованию **5**.

## Настройка количества порций

Поворотом кнопки управления установите желаемое количество порций молотого кофе от 1 до 10 **6**.

## Время помола

Время помола 1 порции кофе предустановлено на 6 секунд. При данной настройке кофемолка приготовит около 7 г молотого кофе на порцию.

Для оптимального аромата и вкуса молотого кофе разной степени обжарки вы можете отрегулировать настройку времени помола в диапазоне от 3 до 15 секунд. Как правило, для кофе тёмной обжарки требуется более длительное время помола, а для кофе более светлой обжарки – меньше времени.

## Изменение времени помола

Поверните кнопку управления так, чтобы на дисплее появилась цифра «0», затем нажмите и удерживайте кнопку управления. На дисплее появится цифра «06» (предустановленное время помола в секундах).

Поворачивая кнопку управления, увеличьте или уменьшите время помола в диапазоне от 3 до 15 секунд, затем одновременно нажмите кнопку управления, чтобы подтвердить изменение времени помола **7**.

После изменения настройки времени помола выберите количество порций и приготовьте молотый кофе. Устройство запомнит ваши индивидуальные настройки и будет использовать их для каждого последующего помола, пока настройки не будут изменены.

***Внимание:** Изменив время помола, изменится количество приготовленного молотого кофе. Настройка времени помола дольше, чем на 6 секунд также ограничит выбранное количество порций молотого кофе.*

## Помол кофе

Чтобы начать помол, нажмите на кнопку управления, помол запустится и на дисплее будет отображаться оставшееся время в секундах **8**.

## Остановка помола

Если вы нажмёте на кнопку управления в процессе помола, кофемолка остановится и помол прекратится. Перед запуском нового цикла приготовления молотого кофе, снова установите количество порций.

## Завершение помола

После истечения установленного времени помола на дисплее появится цифра «0» и помол автоматически завершится. Извлеките резервуар с молотым кофе из кофемолки, снимите крышку и пересыпьте кофе.

## Выключение кофемолки

Для выключения кофемолки и её перехода в режим «ожидания» (погасший дисплей), нажмите на кнопку управления после завершения помола. Если кофемолка не используется в течение 10 минут, она автоматически переходит в режим «ожидания».

## Очистка

Перед каждой очисткой отключайте кофемолку от электросети. Механизм помола очищайте в случае необходимости или перед каждым хранением кофемолки прилагаемой щёткой. Убедитесь, что в резервуаре для кофейных зёрен не осталось кофе. Поверните резервуар так, чтобы вертикальная линия на резервуаре совпала с меткой блокировки на кофемолке, и извлеките резервуар из кофемолки. Возьмитесь за съёмную деталь механизма помола, извлеките её из кофемолки и очистите щёткой. Возьмитесь за кофемолку и встряхните остатки кофе из помольной камеры. Затем с помощью щётки также очистите внутреннюю часть помольной камеры и соберите кофемолку.

Резервуар для кофейных зёрен с крышкой и резервуар для молотого кофе с крышкой промойте под проточной водой и высушите, их можно мыть в посудомоечной машине.

Корпус кофемолки протрите влажной тряпкой и высушите, не мойте под проточной водой или в посудомоечной машине.

## Хранение

Храните кофемолку в сухом месте, очищенную и собранную.



# uk Інструкція для користувача

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЮ ІНФОРМАЦІЮ.

Цей прилад призначений для домашнього використання, не використовуйте на відкритій місцевості.

Прилад призначений лише для помелу кавових зерен, не використовуйте його з іншою метою, окрім тої, для якої він призначений.

Діти від 8 років можуть користуватися електричною кавомолкою лише під наглядом дорослих або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики. Діти можуть проводити очищення та обслуговування приладу лише у випадку, якщо вони досягли віку 8 років та знаходяться під наглядом дорослих. Дітям забороняється гратися з приладом. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей, молодших 8 років. Особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або відсутністю досвіду та знань, можуть користуватися приладом лише під наглядом дорослих, або після ознайомлення з технікою безпеки та за умови, що користувачі знають про можливі ризики.

Якщо ви лишаєте прилад без нагляду, завжди відключайте його від електромережі. Зберігайте прилад та його кабель живлення в місці, недоступному для дітей.

Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.

Перед використанням переконайтесь, що у знімному резервуарі для кавових зерен немає сторонніх предметів.

Вимикайте прилад та відключайте від електромережі перед заміною аксесуарів або маніпуляцією з деталями, які рухаються під час використання. Після використання та перед вставкою або вилученням деталей, також відключіть прилад від електромережі.

Не занурюйте прилад, кабель живлення і штепсельний з'єднувач у воду чи інші рідини – небезпека ураження електричним струмом.

Не знімайте кришку резервуара для кавових зерен, поки механізм помелу не перестане обертатися. Уникайте контакту з рухомими частинами.

Не залишайте кабель звисати над краєм столу або зі стійки, та уникайте контакту з гарячими поверхнями, включаючи плиту.

У разі несправності не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться у сервісний центр TESCOMA, контакти на сайті [www.tescoma.ua](http://www.tescoma.ua).

## Технічні параметри

Споживання енергії: 150 Вт

Живлення: АС 220–240 В, 50 Гц

## Опис

1. Кришка резервуара для кавових зерен
2. Знімний резервуар для кавових зерен
3. Знімна деталь механізму помелу
4. Помельна камера
5. Шкала для налаштування грубості помелу
6. Корпус кавомолки
7. Кнопка управління
8. Цифровий дисплей
9. Кришка резервуара для помеленої кави
10. Знімний резервуар для помеленої кави
11. Присоски
12. Кабель живлення
13. Щіточка для очищення



## Перед першим використанням

Перед першим використанням зніміть з кавомолки транспортну упаковку. З корпусу кавомолки вийміть резервуар для меленої кави з кришкою і разом із резервуаром для зернової кави з кришкою помийте під проточною водою і висушіть.

*Увага: При першому використанні кавомолки змеліть 1 порцію кави, не використовуйте її та вийміть з резервуара.*

## Складання

Вставте знімну деталь кінцевого механізму помелу пластиковою частиною вгору в помельну камеру і поверніть її так, щоб вона увійшла до помельної камери **1**.

Вставте резервуар для кавових зерен у помельну камеру так, щоб вертикальна лінія на резервуарі збіглася з міткою блокування на кавомолці, і, повернувши резервуар за годинниковою стрілкою, закріпіть резервуар у кавомолці **2**.

*Увага: Якщо резервуар для кавових зерен неправильно вставлений та закріплений у кавомолці, запуск кавомолки неможливий з міркувань безпеки.*

## Підключення до мережі

Кавомолку розмістіть на очищеній рівній поверхні подалі від джерел тепла, вологи та інших предметів. Підключіть кабель живлення до мережі 230 В. Як тільки на дисплеї відобразиться цифра «**0**», кавомолка готова до використання.

## Налаштування грубості помелу

Поверніть резервуар для кавових зерен так, щоб вертикальна лінія на резервуарі збіглася з бажаним ступенем грубості помелу від 1 до 15. При встановленому ступені **1 (FINE)** ви приготуєте каву найдрібнішого помелу, при встановленому ступені **15 (COARSE)** – каву найгрубшого помелу **3**.

## Оптимальна грубість помелу для різних видів кави

*Для досягнення оптимального аромату та смаку напою ми рекомендуємо наступні налаштування грубості помелу для різних видів кави:*

Ступінь грубості помелу	Тип кави, що готується
1 / 2 / 3	Арабська кава з джезви
4 / 5 / 6	Еспресо з кавоварки з важелем
7 / 8 / 9	Еспресо з кавоварки мока
10 / 11	Фільтрована кава
12 / 13	Френч-прес
14 / 15	Колд брю

## Наповнення зерною кавою

Насипте кавові зерна (приблизно 80 г) у резервуар для кавових зерен до позначки «**MAX**» і закрийте кришкою **4**.

## Ввімкнення кавомолки

Якщо дисплей кавомолки, підключеної до мережі, вимкнений, кавомолка знаходиться у режимі «очікування». Натисніть кнопку управління, на дисплеї відобразиться цифра «**0**», а кавомолка готова до використання **5**.

## Налаштування кількості порцій

Поворотом кнопки керування встановіть необхідну кількість порцій меленої кави від 1 до 10 **6**.

## Час помелу

Час помелу 1 порції кави попередньо встановлено на 6 секунд. При цьому налаштуванні кавомолка приготує приблизно 7 г меленої кави.

Для оптимального аромату та смаку меленої кави, різного ступеня обсмажування, ви можете відрегулювати налаштування часу помелу у діапазоні від 3 до 15 секунд. Як правило, для кави темного обсмажування потрібно більш тривалий час помелу, а для кави більш світлого обсмажування – менше часу.

## Зміна часу помелу

Поверніть кнопку керування так, щоб на дисплеї відобразилась цифра «0», потім натисніть та утримуйте кнопку керування. На дисплеї відобразиться цифра «06» (попередньо встановлений час помелу в секундах).

Повертаючи кнопку керування, збільшіть або зменшіть час помелу в діапазоні від 3 до 15 секунд, а потім коротко натисніть кнопку керування, щоб підтвердити зміну часу помелу **7**.

Після зміни налаштувань часу помелу виберіть кількість порцій і приготуйте мелену каву. Прилад запам'ятає ваші індивідуальні налаштування і буде використовувати їх для кожного наступного помелу, доки не буде змінено налаштування.

***Увага:** Змінюючи час помелу, зміниться кількість приготовленої меленої кави. Налаштування часу помелу на довше, ніж 6 секунд також обмежить обрану кількість порцій меленої кави.*

## Помел кави

Щоб почати помел, натисніть кнопку керування, помел запуститься і на дисплеї відобразиться час, що залишився в секундах **8**.

## Зупинення помелу

Якщо ви натиснете кнопку керування в процесі помелу, кавомолка зупиниться і помел припиниться. Перед запуском нового циклу приготування меленої кави знову встановіть кількість порцій.

## Завершення помелу

Після завершення встановленого часу помелу на дисплеї відобразиться цифра «0» і помел автоматично завершиться. Вийміть резервуар з меленою кавою з кавомолки, зніміть кришку і пересипте каву.

## Вимкнення кавомолки

Щоб вимкнути кавомолку та перейти в режим «очікування» (погаслий дисплей), натисніть кнопку керування після завершення помелу. Якщо кавомолка не використовується протягом 10 хвилин, вона автоматично переходить у режим «очікування».

## Очищення

Перед кожним очищенням відключайте кавомолку від електромережі. Механізм помелу очищайте у разі потреби або перед кожним зберіганням кавомолки щіточкою, що додається. Переконайтеся, що в резервуарі для кавових зерен не залишилося кави. Поверніть резервуар так, щоб вертикальна лінія на резервуарі збіглася з міткою блокування на кавомолці, та вийміть резервуар з кавомолки. Візьміться за знімну деталь механізму помелу, вийміть її з кавомолки та очистіть щічкою. Візьміться за кавомолку і витрусіть залишки кави з помельної камери. Потім за допомогою щітки також очистіть внутрішню частину помельної камери і зберіть кавомолку.

Резервуар для кавових зерен з кришкою та резервуар для меленої кави з кришкою промийте під проточною водою та висушіть, їх можна мити у посудомийній машині.

Очистіть корпус кавомолки вологою ганчіркою і висушіть, не мийте під проточною водою та в посудомийній машині.

## Зберігання

Зберігайте кавомолку в сухому місці, очищену та зібрану.



[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)

**TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín**

**Czech Republic, TESCOMA distributors:**

**IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3**

**ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, Pl.Riodel, E4**

**PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215**

**PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Püchov, Nimmická cesta**

**UA, Одеса, ТОВ "Т.Д.Т.", 2/1 Б. Грыца / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.**

**HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District**

