

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[®]

President

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

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 směji 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 směji 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 nesměji hrát.
3. Osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí směji 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 pěchovadlem
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 teplo 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 používejte 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 pěnit **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.

Odvápnování kávovaru

Kávovar odvápnujte každé 2 až 3 měsíce. Použijte kvalitní prostředek pro čištění kávovarů. Zásobník na vodu naplňte po rysku **MAX** směsí připravenou podle návodu k čisticímu 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 odvápnujte 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.

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, posizzionarla al centro dei beccucci erogatori in modo che entrambi i beccucci riversino il caffè al centro della tazzina **7**. Per preparare 2 tazzine, posizzionarle 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 scalda-tazzine 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.

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.

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.

pt Instruções de utilização

Instruções de segurança

1. Este aparelho 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 maiores de 8 anos e sob supervisão. Mantenha o eletrodoméstico e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
2. Este aparelho não é um brinquedo para crianças.
3. 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.
4. O aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
5. O aparelho e o cabo de alimentação não devem ser submergidos em água ou outros líquidos.
6. O aparelho destina-se apenas à preparação de café, não utilizar para outros propósitos.
7. A superfície do elemento de aquecimento irradia calor residual após o uso.
8. Se o cabo de alimentação original estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela marca, pelo seu revendedor ou por uma pessoa qualificada.
9. A máquina de café não pode ser colocada num armário fechado durante o seu funcionamento.

Parâmetros técnicos

Voltagem: AC 230 V, 50 Hz

Potência de entrada: 1050 W

Pressão de operação: 19 bar

Volume do reservatório de água: 1,5 l

Legenda

1. Aquecedor de chávenas
2. Reservatório de água com tampa articulada
3. Painel de controlo
 - a. Programa para 2 chávenas
 - b. Programa para 1 chávena
 - c. Ligar e desligar a máquina de café (on/off)
 - d. Modo manual
 - e. Preparar vapor quente
4. Abertura com vedante para fixação da alavanca metálica
5. Controlo de preparação de vapor quente
6. Bocal de vapor com orifício removível
7. Suporte de segurança do bico de vapor
8. Alavanca de metal
 - a. Bloqueio para remover o café gasto
 - b. Filtro para 1 chávena de café
 - c. Filtro para 2 chávenas de café
 - d. Aberturas para dispensar
 - e. Filtro
9. Recipiente medidor com bico
10. Aperto anti gotas
11. Prato anti gotas
12. Cabo de corrente com tomada



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.

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 Netz Kabel 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 Espressoemaschine 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 Espressoemaschine
 - 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. Ausgabeneröffnungen
 - 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 beigestellten 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.

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 espresso 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 espresso

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 espresso à l'eau courante ni au lave-vaisselle.

Stockage et entretien

Si la machine à espresso n'est pas utilisée, la stocker avec le réservoir d'eau nettoyé et vide. Si la machine à espresso ne fonctionne pas correctement, suivre les consignes du chapitre suivant. Ne pas réparer la machine à espresso et s'adresser à un centre de vente ou à un centre de service de TESCOMA, les contacts sont disponibles sur 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 espresso.
- 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 espresso. Contrôler le réservoir d'eau et le placer correctement dans la machine.

Le café préparé n'est pas assez chaud.

- La machine à espresso 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 espresso 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 espresso. 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 espresso 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 espresso.

- 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 espresso.

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 wyspanej 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 ). 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.

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 šálky
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 kávou 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**. Nádobu 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.

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 uchytenie páky sú zvyšky vylúhovanej kávy. Vyčistite otvor na uchytenie páky s tesnením.
- Tesnenie v otvore na uchytenie 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 csészéhez
 - b. Program 1 csészéhez
 - 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. Gőzfúvóka leválasztható karikával
7. Gőzfúvóka 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 papírtörülkö 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, ütközésig 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: Tárolja 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 gőzfűvókát egy üres, magasabb edénybe, és fordítsa el kissé a forró gőz szabályozóját az óramutató járásával ellentétesen úgy, hogy a fűvókából távozzon a maradék víz. Ha a fűvókából 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 gőzfűvóka végét a tejbe, és fordítsa el a forró gőz szabályozóját forró gőz adagolása helyzetbe . A fűvókából elkezd forró gőz áramlani a tejbe, a tej kavarni és habozni kezd **11**. Döntse meg mérsékeltan az edényt, hogy a gőzfűvóka vége az elkészítés egész ideje alatt pontosan a tej felszínén legyen, és készítse el a tejhabot. Ha a tej megfelelően habos, emelje meg az edényt, hogy a fűvóka 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 felgyülemltet 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 gőzfűvókából távozni a maradék forró gőzt. Ha a gőzfűvókából 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 gőzfűvóka végét egy magasabb edénybe. Nyomja meg a manuális mód gombot , és rögtön ezután forgassa el a szabályozót forró gőz készítése módba . A gőzfűvókából 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 gőzfűvókát 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 öntsön 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 tállkát 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 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 nyomásvivattyú 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 vízkötelenítését.

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.

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.

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 знаходитись у закритій шафі.

Технічні параметри

Джерело живлення: АС 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 включення 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 початкові 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 тріхи 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 припинить подачу пари. У високий посуд, що підходить для приготування молочної піни, налейте 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 здійматися і пінітися **11**. Посуд злегка нахиліть, щоб кінець парового сопла постійно перебував під рівнем молока і приготуйте молочну піну. Як тільки молоко достатньо спіниться, підніміть посуд, щоб сопло було занурене у молочній піні глибше, регулятор встановіть у положення **OFF** і припинить 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 закінчить 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 видавіть 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.

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.
- Металева 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

designed by **tescoma®** design protected

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic
TESCOMA distributors: IT, Cazzago 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 230V 50 Hz 1050 W 19 bar

