

# GrandChef

## COFFEE GRINDER / MLÝNEK NA KÁVU / MACINACAFFÈ MOLINILLO DE CAFÉ / MOINHO DE CAFÉ KAFFEEMÜHLE / MOULIN À CAFÉ / MŁYNEK DO KAWY MLYNČEK NA KÁVU / КОФЕМОЛКА

Legend / Popis / Legenda / Descripción / Legenda  
Beschreibung / Description / Opis / Popis / Описание



### en INSTRUCTIONS FOR USE

#### Filling

Remove the handle and the lid, fill the container with coffee beans up to 1 cm below the rim (1) and put the lid and the handle back on.

**Useful hint:** Use 7 to 10 g roasted coffee beans for one cup.

#### Grain size adjustment

Rotate to adjust to the required grain size (2).

#### Grain size grades

1. extra fine – oriental coffee made in cezve
2. fine – espresso
3. medium – mocca
4. medium coarse – filter coffee
5. coarse – Turkish style coffee
6. extra coarse – French press coffee

#### Grinding

Place the grinder onto a smooth, flat surface, seize it by the base and grind coffee by smoothly rotating the handle clockwise (3). Measure out ground coffee by the number of cups on the measuring container (4).

Remove the grinder from the base, remove the measuring container with the ground coffee beans and pour the ground coffee into cups or a coffee maker (5).

#### Cleaning, maintenance and storage

Clean the reservoir and the body of the grinder with a moistened cloth and dry; if needed, clean the ceramic grinding mechanism using a brush. Wash the base with the measuring container under running water and dry. Do not wash the grinder in dishwasher.

**Useful hint:** To save space, store the grinder with the removed handle placed on the lid (6).

### cs NÁVOD K POUŽITÍ

#### Plnění

Sejměte rukojeť a víčko, zásobník naplňte nejvýše 1 cm pod okraj zrnkovou kávou (1) a víčko i rukojeť nasadte zpět.

**Dobry tip:** Pro jeden šálek použijte 7 až 10 g pražené zrnkové kávy.

#### Nastavení hrubosti mletí

Otáčením nastavte požadovaný stupeň hrubosti mletí (2).

#### Stupně hrubosti mletí

1. extra jemné mletí – orientální káva připravovaná v džezvě
2. jemné mletí – káva espresso
3. středně hrubé mletí – káva mocca
4. hrubší mletí – překapávaná káva
5. hrubé mletí – zalévaná káva, „turek“
6. extra hrubé mletí – káva, „french press“

#### Mletí

Mlýnek postavte na hladkou rovnou plochu, uchopte za podstavec a plynulým otáčením rukojetí po směru hodinových ručiček kávu umelte (3). Množství umleté kávy odměřujte pomocí šálků na odměrce (4).

Mlýnek sejměte z podstavce, vyjměte odměrku s umletou kávou a vysypte ji do šálků nebo kávovaru (5).

#### Čištění, údržba a skladování

Zásobník a tělo mlýnku čistěte vlhkou utěrkou a osušte, keramický mlecí mechanismus očistěte v případě potřeby štětečkem. Podstavec s odměrkou umyjte pod tekoucí vodou a osušte, mlýnek nemyjte v myčce.

**Dobry tip:** Pro úsporu místa skladujte mlýnek se sejmoutou rukojetí položenou na víčko (6).

### it ISTRUZIONI PER L'USO

#### Riempimento

Rimuovere la manovella e il coperchio, riempire il serbatoio con caffè in grani fino a 1 cm al di sotto del bordo (1) e riposizionare il coperchio e la manovella.

**Consiglio utile:** Utilizzare da 7 a 10 g di caffè in grani per una tazzina.

#### Regolazione del grado di macinatura

Ruotare per ottenere il grado di macinatura desiderato (2).

#### Gradi di macinatura

1. extra fine – caffè orientale preparato nell'apposito bricco
2. fine – espresso
3. medio – con caffettiera
4. medio grezzo – caffè all'americana
5. grezzo – caffè alla turca
6. extra grezzo – caffè preparato con infusiera

#### Macinatura

Posizionare il macinacaffè su una superficie piana e liscia, afferrarlo per la base e macinare il caffè ruotando la manovella in senso orario con movimento regolare (3). Misurare la quantità di caffè macinato facendo riferimento al numero di tazzine indicate sul contenitore graduato (4).

Rimuovere la macina dalla base, estrarre il contenitore graduato con il caffè macinato e versare quest'ultimo nelle tazze o nella caffettiera (5).

#### Pulizia, manutenzione e conservazione

Pulire il serbatoio e il corpo del macinacaffè con un panno umido e asciugare; se necessario, pulire la macina con una spazzolina. Lavare la base e il recipiente graduato sotto acqua corrente e asciugare. Non lavare in lavastoviglie.

**Consiglio utile:** Per risparmiare spazio, riporre il macinacaffè rimuovendo la manovella dal coperchio (6).

## es INSTRUCCIONES DE USO

### Llenar

Retirar el mango y la tapa, llenar el recipiente con granos de café hasta 1 cm por debajo del borde (1) y poner la tapa y el mango de nuevo.

**Consejo útil:** Utilizar de 7 a 10 g de café en grano para una taza.

### Ajuste del tamaño del grano

Girar para ajustar al tamaño de grano deseado (2).

### Ajustes del tamaño de grano

- extra fino – café oriental hecho en cezve
- fino – espresso
- medio – moca
- grano medio – café americano
- grosso – café tipo turco
- extra grueso – para cafetera de émbolo

### Moler

Poner el molinillo sobre una superficie lisa y plana, sujetar por la base y moler el café girando suavemente el mango hacia la derecha (3). Medir la cantidad de café molido por el número de tazas en el recipiente medidor (4).

Retirar el molinillo de la base, retirar el recipiente medidor con el café molido y verterlo en las tazas o en la cafetera (5).

### Limpieza, mantenimiento y almacenaje

Limpiar el depósito y el cuerpo del molinillo con un paño húmedo y secar; si es necesario, limpiar el mecanismo cerámico de molienda utilizando una brocha. Lavar la base con el recipiente medidor bajo el grifo de agua corriente. No lavar el molinillo en el lavavajillas.

**Consejo útil:** Para ahorrar espacio, guardar el molinillo con el mango colocado en la tapa (6).

## pt INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

### Encher

Remover a manivela e a tampa, encher o recipiente com grãos de café até 1 cm abaixo da tampa (1) e voltar a colocar a tampa e a manivela.

**Conselho útil:** Usar 7 a 10 g de café torrado para uma chávena de café.

### Ajuste do tamanho do grão

Rodar para ajustar o tamanho do grão pretendido (2).

### Escala de tamanho do grão

- extra fino – café oriental feito em cezve
- fino – espresso
- médio – mocca
- médio grosso – café de filtro
- grosso – café estilo turco
- extra grosso – café “french press”

### Moagem

Coloque o moinho numa superfície plana e lisa, segure-o pela base e faça a moagem do café girando a manivela para a direita (3). Deve medir a quantidade de café pelo número de chávenas no recipiente de medição (4).

Remover o moinho da base, retirar o recipiente de medição com os grãos de café moídos e deitar o café em chávenas ou numa cafeteira (5).

### Limpeza, manutenção e arrumação

Limpar o reservatório com um pano húmido e secar. Se necessário, limpar o mecanismo de moagem cerâmica com uma escova. Lavar a base com o recipiente de medição em água corrente e secar. Não lavar o moinho na máquina de lavar louça.

**Conselho útil:** Para poupar espaço, guarde o moinho sem a manivela inserida na tampa (6).

## de GEBRAUCHSANLEITUNG

### Befüllen

Die Handkurbel und die Kappe abnehmen, den Kaffeebohnenbehälter mit Bohnenkaffe max. bis 1 cm unter den Rand befüllen (1), die Kappe und die Handkurbel wieder aufsetzen.

**Guter Tipp:** Für eine Tasse Kaffeegetränk 7 bis 10 g Bohnenkaffee verwenden.

### Einstellung des Mahlgrades

Umdrehen, den gewünschten Mahlgrad einstellen (2).

### Mahlstufen

- extra feine Körnungsgröße – orientalischer in der Cezve zubereiteter Kaffee
- feine Körnungsgröße – Espressokaffee
- mittelgrobe Körnungsgröße – Mokkakaffee
- größere Körnungsgröße – Filterkaffee
- grobe Körnungsgröße – aufgebrihter Kaffee mit Kaffeesatz
- extra grobe Körnungsgröße – „French Press“ Kaffee

### Mahlen

Die Kaffeemühle auf eine glatte ebene Fläche aufstellen, am Sockel greifen, mit der Handkurbel im Uhrzeigersinn drehen, die Kaffeebohnen mahlen (3). Die Menge an gemahlenem Kaffee nach der Tassenzahl an dem Messbecher abmessen (4).

Die Mühle vom Sockel nehmen, den Messbecher mit Kaffeepulver herausnehmen, das Kaffeepulver in die Tassen, bzw. in eine Kaffeemaschine schütten (5).

### Reinigung, Wartung und Lagerung

Den Kaffeebohnenbehälter und das Gehäuse des Kaffeemühle mit feuchtem Tuch reinigen und trockenwischen, das Keramikmahlwerk im Bedarfsfalle mit einem Pinsel reinigen. Den Sockel mit Messbecher unter fließendem Wasser spülen und trockenwischen, die Mühle im Geschirrspüler nicht spülen.

**Guter Tipp:** Die Handkurbel abnehmen und auf die Kappe legen, um die Mühle platzsparend zu lagern (6).

## fr MODE D'EMPLOI

### Remplissage

Enlever la poignée et le couvercle, remplir le réservoir de café en grains au maximum jusqu'à 1 cm du rebord supérieur (1) et remettre le couvercle et la poignée en place.

**Bonne astuce :** Pour une tasse, utiliser 7 à 10 g de grains de café torréfié.

### Réglage de la finesse de la mouture

Régler le degré de finesse de la mouture en tournant le récipient (2).

### Degrés de finesse de la mouture

- mouture extra fine – café oriental préparé en cezve
- mouture fine – espresso
- mouture moyenne – moka
- mouture plus grosse – café filtre
- mouture grosse – café à la turque
- mouture extra grosse – cafetière à piston

### Mouture

Poser le moulin sur une surface plane et lisse, saisir le moulin par le socle et tourner de manière régulière la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour moudre le café (3). Mesurer la quantité de café moulu selon le nombre de tasses indiqué sur le doseur (4).

Enlever le moulin du socle, ôter le doseur avec le café moulu et le vider dans des tasses ou dans une cafetière (5).

### Nettoyage, entretien et stockage

Nettoyer le réservoir et le corps du moulin avec un chiffon humide et sécher, nettoyer le mécanisme de mouture en céramique avec un pinceau en cas de besoin.

Laver le socle avec le doseur à l'eau courante et sécher, ne pas nettoyer le moulin au lave-vaisselle.

**Bonne astuce :** Pour un gain de place, stocker le moulin avec la poignée retirée placée sur le couvercle (6).

## pl INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

### Napełnianie

Rękojeść i wieczko należy zdjąć, zasobnik napełnić kawą ziarnistą maksymalnie do wysokości 1 cm od górnej krawędzi (1), następnie ponownie nałożyć wieczko i rękojeść.

**Wskazówka:** Do przygotowania jednej filiżanki kawy należy użyć od 7 do 10 g palonej kawy ziarnistej.

### Regulacja grubości mielenia

Stopień grubości mielenia należy wybrać ustawiając regulator w wybranej pozycji (2).

### Stopnie grubości mielenia

- mielenie bardzo drobno – kawa orientalna przygotowywana w dżezwie
- mielenie drobno – espresso
- mielenie średnio – mocca
- mielenie średnio-grubo – kawa parzona przelewowo
- mielenie grubo – kawa parzona „z gruntem”
- mielenie bardzo grubo – kawa „french press”

### Mielenie

Młynek należy umieścić na gładkiej i równej powierzchni po czym poprzez obracanie rękojeścią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, zmielić kawę (3). Ilość zmielonej kawy można odmierzyć według symbolu filiżanki znajdującego się na miarce (4).

Młynek należy zdjąć z podstawki, wyjąć miarkę ze zmieloną kawą i przesypać ją do filiżanek lub kawiarki (5).

### Czyszczenie, utrzymanie i przechowywanie

Pojemnik i korpus młynka należy czyścić wilgotną ścierką i osuszyć. Ceramiczny mechanizm mielący w razie potrzeby należy oczyścić szczoteczką. Podstawkę oraz miarkę należy myć pod bieżącą wodą i osuszyć. Młynka nie należy myć w zmywarce.

**Wskazówka:** Aby zaoszczędzić miejsce, młynek należy przechowywać ze zdjętą rękojeścią nałożoną na wieczko (6).

## sk NÁVOD NA POUŽITIE

### Plnenie

Zložte rukoväť a viečko, zásobník naplňte najviac 1 cm pod okraj zrnkovou kávou (1) a viečko aj rukoväť nasadte spät.

**Dobrý tip:** Na jednu šálku použite 7 až 10 g praženej zrnkovej kávy.

### Nastavenie hrúbky mletia

Otáčaním nastavte požadovaný stupeň hrúbky mletia (2).

### Stupne hrúbky mletia

- extra jemné mletie – orientálna káva pripravovaná v džezve
- jemné mletie – káva espresso
- stredne hrubé mletie – káva mocca
- hrubšie mletie – prekvapkávaná káva
- hrubé mletie – zalievaná káva „turek“
- extra hrubé mletie – káva „french press“

### Mletie

Mlýneček postavte na hladkú rovnú plochu, uchopte za podstavec a plynulým otáčaním rukoväti v smere hodinových ručičiek kávu pomelte (3). Množstvo pomletej kávy odmeriavajte pomocou šálok na odmerke (4).

Mlýneček zložte z podstavca, vyberte odmerku s pomletou kávou a vysypte ju do šálok alebo kávovaru (5).

### Čistenie, údržba a skladovanie

Zásobník a telo mlynečka čistite vlhkou utierkou a osušte, keramický mleci mechanizmus očistite v prípade potreby štetcom. Podstavec s odmerkou umyte pod tečúcou vodou a osušte, mlyneček neumývajte v umývačke.

**Dobrý tip:** Na úsporu miesta skladujte mlyneček so zloženou rukoväťou položenou na viečku (6).

## ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### Заполнение

Снимите ручку и крышку, заполните контейнер кофейными зернами до уровня 1 см ниже края (1), после чего снова установите крышку и ручку.

**Полезный совет:** На одну чашку используйте 7–10 г жареных кофейных зерен.

### Настройка грубости помола

Чтобы выбрать требуемый размер зерна, поверните ручку (2).

### Степени помола кофе

- порошкообразный помол – восточный кофе, который варится в джезве
- мелкий помол – эспрессо
- средний помол – мокко
- средне-грубый помол – капсульный кофе
- грубый помол – растворимый кофе
- экстрагрубый помол – кофе во френч-прессе

### Помол

Поставьте мельницу на ровную ровную поверхность, держитесь за подставку и намелите кофе, плавно поворачивая ручку по часовой стрелке (3). Измеряйте количество намолотого кофе с помощью чашек на шкале (4).

Снимите мельницу с подставки, извлеките шкалу с молотым кофе и насыпьте его в чашку или кофеварку (5).

### Очистка, уход и хранение

Чистите контейнер и корпус кофемолки влажной тканью, после чего высушите; при необходимости очистите керамический механнизм помола щеткой. Промойте подставку со шкалой под проточной водой и высушите. Не мойте в посудомоечной машине.

**Полезный совет:** Чтобы сэкономить место, храните кофемолку со снятой ручкой, положенной на крышку (6).

designed by **tescoma**® design protected



Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuido da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибутор: Tescoma L.Td. - Москва - Россия
Дистрибутор: ТОВ „Тескома - Україна” - Одеса

**Art.: 428802**

**www.tescoma.com**

© 2018 TESCOMA