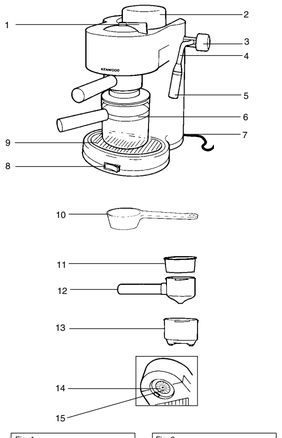


When in use the reservoir is under pressure. Before removing the reservoir cap (fig 3) or removing the filter holder always ensure that the pressure has been equalised by opening the steam control knob.

Making Espresso Coffee

The preparation of Espresso coffee involves hot water being forced through fine coffee grounds under high pressure. This gives Espresso coffee its aromatic and strong taste. It is essential to use a good roasted bean with the correct grinding. Small cups 50ml (2 fl.oz) are used to serve Espresso and a typical sign of a good cup of coffee is a fine foam, known as a crema, on the surface.

1. Set the strength/steam control to the desired strength (ES310 only).
2. Fill the coffee filter with coffee grounds to the required level and pack down firmly with the measuring spoon. Recommended amounts for 2 and 4 cups are marked on the coffee filter but the quantity can be varied to individual taste.
3. Place the coffee filter in the filter holder.
4. Locate the filter holder in position (fig. 1).
5. Remove the reservoir cap.
6. Fill the carafe with the required amount of water and pour the water into the reservoir.
7. Replace the cap.
8. Check that the steam control knob is closed (fig 2). On the ES310 only, move the strength control lever to the required setting. We recommend a medium strength when using the appliance for the first time. Do not set the strength control lever to the steam setting.
9. Place the carafe under the filter holder (fig. 4) ensuring that the lid is on the carafe. Or attach the 2 cup adaptor (if supplied) to the filter holder and place a cup under each outlet (fig. 5)
10. Switch ON.
11. When all the water has run through the filter into the carafe, switch OFF the appliance. You may now serve your espresso coffee.
12. Unplug from the power supply.

Making Cappuccino

A cappuccino is an espresso coffee with a froth topping made by heating milk.

1. Using the Quantity Chart as a guide pour the required amount of milk into the carafe.
2. Transfer the milk into a jug. The jug should be large enough to allow the milk to expand to around treble its volume.
3. Rinse the carafe.

Then follow steps 1-9 in the section Making Espresso Coffee.

4. Switch the appliance ON.
5. When the coffee starts to drip from the filter holder, place the steam nozzle in the milk (fig. 6) and open the steam valve by turning the steam knob anti-clockwise.
6. When sufficient milk froth has been produced, turn the steam knob clockwise to close the steam valve.
7. Allow the remaining coffee to drip through the filter holder into the carafe, then switch the appliance OFF.
   Pour the coffee into cups and place the milk froth on the surface using a spoon. Sprinkle chocolate, nutmeg or cinnamon on top to serve.

ES310 only

Setting the strength/steam control lever to steam only (fig. 7) will prevent any water from passing through the coffee filter. This setting gives you more control when using the steam nozzle and can be used when only steam is required, for example to froth hot chocolate.

8. Unplug from power supply.

HINTS

Making good espresso and cappuccino is not difficult, however, if you are not familiar with the methods it may require a little practice. The following points may help you serve the perfect cup.

- If the coffee is not hot enough when served, try warming the cups first.
- If the coffee is too weak use more coffee in the coffee filter or pack the coffee more firmly. On the ES310 you may use a stronger setting on the strength control lever. Alternatively, try a stronger roast or type of coffee bean. Many different types are available in supermarkets and specialist coffee shops.
- If the coffee is too bitter it may be due to the type of coffee. Choosing a popular espresso coffee should prevent this.
- Freshly ground coffee gives a better tasting espresso. Ground coffee should be stored in an airtight container.
- When frothing, move the jug up and down. This will distribute the steam through the milk and produce a better froth.
- Refrigerated, skimmed milk is the easiest to froth although full cream milk reputedly has the best taste.
- If the reservoir cap is difficult to remove, open the steam control knob to ensure that the pressure has been equalized.

Cleaning

Unplug the appliance from the power supply.

After every use, empty the coffee from the coffee filter. Wash the carafe, carafe lid, filter holder, coffee filter, steam nozzle and measuring spoon in hot soapy water and rinse. The drip tray can also be removed and washed in hot soapy water. Dry thoroughly.

Wipe the outside of the appliance and the steam tube with a damp cloth and polish with a dry one. The brewing sieve should be wiped and if necessary it can be removed for cleaning by unscrewing the one or two screws that secure it in place. Wash the brewing sieve. Ensure that the brewing sieve and the screws are firmly in place before using the appliance.

Descaling

Descaling should be carried out regularly. The frequency required will depend upon the hardness of the water and how often the appliance is used. Before descaling clean the appliance as described in the cleaning section. Remove the brewing sieve and descale using a descaling solution. These are available from most supermarkets and should be used as described by the manufacturer. To descale the appliance, put the descaling solution in the reservoir. Without the brewing sieve or filter holder in place, put a large container under the water outlet. Replace the reservoir cap and switch ON. When the descaling solution has passed through the appliance switch OFF and discard the solution. Rinse the brewing sieve thoroughly and replace. Flush the appliance twice with clean water as described in the Preparing Your Espresso Coffee Maker section.

Service

If the supply cord of this appliance is damaged, it must only be replaced by an Authorised Kenwood Repairer, as special purpose tools are required.

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

CZ

STROJEK NA KÁVU ESPRESO KENWOOD (ES300 a ES310)

Kávovar espreso značky Kenwood je vhodný na přípravu kávy typu espreso a cappuccino. Přesným dodržováním návodu k použití si zajistíte bezpečné a snadné užívání tohoto espresa Kenwood.

DŮLE ITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Při používání elektrických spotřebičů je zapotřebí dodržovat základní bezpečnostní opatření, včetně následujících:

1. Přečtěte si pečlivě celý návod k použití.
2. Neponořujte spotřebič, jeho šňůru či zástrčku do vody nebo jiné kapaliny.
3. Před čištěním a ihned po použití vytáhněte zástrčku spotřebič ze zásuvky.
4. Spotřebič nepoužívejte k jiným než výrobcem doporučeným účelům.
5. V případě, že je spotřebič užíván dětmi anebo v jejich blízkosti, je zapotřebí stálého bezprostředního dohledu.
6. Přípojnou šňůru nenechávejte přepadat ze stolu nebo z pracovní plochy, a nedovolte, aby se dotýkala horkých povrchů.
7. Kávovar neužívejte v případě viditelného poškození spotřebiče nebo jeho přípojné šňůry.
8. Pozor, nedotýkejte se horkých částí spotřebiče.
9. Dávejte pozor, abyste se nespálili o parní trubku nebo neopařili párou, která vychází z parní trysky.
10. Spotřebič zapínejte pouze s nasazenou odkapávací miskou a konvičkou na kávu.
11. Kávovar se smí zapnout jen tehdy, je-li v nádržce voda.
12. **Držák filtru nevynávejte, když je pod tlakem, tedy ve chvili, kdy voda prochází mletou kávou ve filtru.**
13. **Před sejmutím víka nádržky nebo držáku filtru musíte nejdříve otevřením parního ventilu uvolnit tlak v kávovaru.**
14. Pravidelně odstraňujte vápeniště nánosy.

NÁVOD K POU ITÍ PEČLIVĚ USCHOVEJTE

Popis

1. Páčka seřízení síly kávy/množství páry (pouze ES310)
2. Víko nádržky na vodu
3. Knoflík parního ventilu
4. Parní trubka
5. Parní tryska
6. Konvička na kávu s víkem
7. Přípojná šňůra
8. Vypínač zapnuto/vypnuto
9. Odkapávací miska
10. Odměrka
11. Filtr na kávu
12. Držák filtru
13. Dvoušálkový adaptér (pokud je součástí příslušenství)
14. Šroub varného sítka
15. Varné sítko

ZAPOJENÍ SPOTŘEBIČE DO PROUDU

Než spotřebič zapnete, zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí v zásuvce.

UPOZORNĚNÍ:
Tento spotřebič odpovídá normě dané Směrnicí Evropského společenství 82/499/EEC o rádiovém odrušení.

Příprava kávovaru espreso k použití

Před prvním použitím kávovaru nebo po delší době neužívání je nutné stroj(ek propláchnout studenou vodou. Postupujte přitom podle kroků 3-11 popsaných v části "Příprava kávy espreso".

Ve vodní nádrzce běžícího kávovaru se vytvoří přetlak. Proto před sejmutím víka nádržky (Obr. 3) nebo držáku filtru musíte nejdříve otevřením parního ventilu vyrovnat tlak uvnitř kávovaru.

PŘÍPRAVA KÁVY ESPRESO

Při přípravě kávy espreso je horká voda protlačována pod silným tlakem přes jemně pomletá kávová zrna. To dodává kávě espreso aromatickou a silnou chuť. Přitom je nezbytné používat jen správně umletou kvalitní praženou zrnkovou kávu. Espreso se podává v malých šálcích (cca 50 ml) a dobře uvařená káva se pozná podle typické jemné pěny - italsky "crema" - na hladině.

1. Páčku seřízení síly kávy/množství páry nastavte na žádanou sílu (pouze ES310).
2. Naplňte filtr na kávu požadovaným množstvím mleté kávy a pomocí odměrky kávu do filtru napěchujte. Doporučená množství mleté kávy na 2 a 4 šálky jsou naznačena na filtru. Množství mleté kávy ale může upravit podle vlastní chuti.
3. Vložte filtr do držáku filtru.
4. Držák filtru nasaďte do kávovaru. (Obr. 1)
5. Sundejte víko nádržky na vodu.
6. Do konvičky na kávu nalejte požadované množství vody a přelejte ji do nádržky.
7. Nádržku uzavřete víkem.
8. Zkontrolujte, zda je parní ventil uzavřen. (Obr. 2)
9. Konvičku na kávu postavte pod držák filtru (Obr. 4), anebo na držák filtru nasaďte dvoušálkový adaptér (pokud je součástí příslušenství). (Obr. 5)
10. Kávovar vypínačem zapněte.
11. Jakmile je všechna voda z nádržky protlačena filtrem do konvičky, je potřeba kávovar vypínačem vypnout. Káva espreso je nyní připravena k podávání.

PŘÍPRAVA KÁVY CAPPUCCINO

Cappuccino je káva espreso s pěnou z ohřátého mléka.

1. Podle dávkovací tabulky si zvolte požadované množství mléka a odměřte ho v konvičce na kávu.
2. Odměřené množství mléka přelejte do džbánku, který musí být dostatečně velký, protože objem mléka se po napěnění asi ztrojnásobí.
3. Konvičku na kávu umyjte.

Pokračujte podle kroků 1-9 popsaných v části "Příprava kávy espreso".

4. Kávovar zapněte stisknutím vypínače do polohy zapnuto.
5. Ve chvíli, kdy káva začne protékat držákem filtru, ponořte parní trysku do džbánku s mlékem (Obr. 6) a otočením knoflíku parního ventilu směrem doleva ventil otevřte.
6. Jakmile je mléko dostatečně napěněno, ventil zavřete otočením knoflíku směrem doprava.
7. Nechte zbytek kávy prokapat držákem filtru do konvičky, a pak kávovar vypněte.
   Hotovou kávu nalejte do šálku a napěněné mléko pak lžící nandejte na připravené espreso. Posypte strouhanou čokoládou, mletým muškátovým oříškem nebo skořicí.

Pouze ESS310

Když páčku seřízení síly kávy/množství páry nastavíte jen na páru (Obr. 7), nebude filtrem na kávu protékat žádná voda. Toto nastavení usnadňuje práci s parní tryskou a je vhodné zejména, když potřebujete pouze páru, například k napěnění horké čokolády.

RADY

Připravit dobrou kávu espreso nebo cappuccino není příliš těžké, ale pokud jste tento druh kávy zatím nevařili, potřebuje trochu praxe. Následující rady by vám měli pomoct při vaření perfektního šálku kávy.

- Pokud káva není ve chvíli servírování dostatečně horká, je zapotřebí nahřát šálky.
- Pokud je hotová káva příliš slabá, přidejte příště do filtru více mleté kávy a kávu více upěchujte. U modelu ES310 můžete sílu kávy nastavit na nastavením páčky síly kávy. Další možnost je použít silnější druh kávy. Supermarkety a specializované obchody s kávou vedou celou řadu různě silných druhů káv.
- Je-li hotová káva příliš hořká, může to být způsobeno druhem použité mleté kávy. Nejlepšího výsledku dosáhnete, budete-li používat běžnou kávu určenou k přípravě espresa.
- Z čerstvě umletých kávových zrn uvaříte chutnější espreso. Mletou kávu skladujte ve vzduchotěsné plechovce. Při pěnění mléka pohybujte džbánkem s mlékem nahoru a dolů. Tímto způsobem se pára lépe rozvede a dosáhnete lepší pěny.
- Nejsnadněji se napění vychlazené polotučné mléko, i když podle labužníků nejlépe chutná cappuccino s pěnou z plnotučného mléka.
- Pokud víko nádoby na vodu nejde sundat, otevřte parní ventil a vyrovnejte tlak v kávovaru.

Čištění

Připojnou šňůru vytáhněte ze zásuvky.

Po každém použití vyprázdněte kávu z filtru. Konvičku na kávu, víčko konvičky, držák filtru, filtr, parní trysku a odměrku umyjte v horké vodě se saponátem a opláchněte. Odkapávací misku můžete také vyndat a umýt v horké vodě se saponátem.

Povrch spotřebiče a parní trubku otřete vlhkým hadrem a suchým přeleštěte. Varné sito by se mělo rovněž otřít a je-li silně zašpiněné, lze ho vyndat odšroubováním jednoho či dvou šroubů. Sito pak umyjte. Před dalším použitím kávovaru musí být varné sito přišroubováno zpátky na své místo.

ODSTRAŇOVÁNÍ NANOSŮ Z VODY

Vápencové nánosy se musí odstraňovat pravidelně. Jak často, to závisí na tvrdosti vody a na tom, jak často se spotřebič používá. Než začnete nánosy odstraňovat, spotřebič umyjte podle návodu uvedeného výše. Odšroubujte varné sito a zbavte ho usazenin pomocí chemického přípravku na odstraňování nánosů z vody. Tyto přípravky jsou běžně k dostání v supermarketech a při jejich použití se řiďte návodem doporučeným jejich výrobcem. Stejný přípravek použijte při odstraňování nánosů z kávovaru. Přípravek nalejte do nádržky na vodu. Pod výpustný ventil postavte velkou nádobou. Nasaďte víko nádoby, a kávovar pak - bez varného sita a držáku filtru - zapněte. Jakmile přípravek proteče, kávovar vypněte a roztok vylejte. Důkladně vyplachněte varné sito a namontujte ho do kávovaru. Kávovar pak dvakrát propláchněte čistou vodou podle návodu uvedeného v části: "Příprava kávovaru espreso k použití".

Servis

Poškozenou šňůru síťového přívodu tohoto spotřebiče může vyměnit pouze výrobce, anebo smluvní zákaznická služba pověřená firmou Kenwood Limited, protože je k tomu zapotřebí speciální nářadí.
Obraťte se na firmu, u níž jste spotřebič koupili.

H

Köszöntjük a Kenwood vásárlói körében!

A Kenwood elektromos eszpresszó gép eszpresszó kávé és cappuccino készítésére alkalmas. A készülék biztonságos és zavartalan üzemeltetése érdekében kérjük, mindig tartsa be a használati utasításban foglaltakat.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Elektromos készülékek használata közben mindig be kell tartani az alapvető biztonsági előírásokat.

1. A használati utasítást gondosan tanulmányozza át.
2. A készüléket, a hálózati vezetéket és a dugaszt soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Használat után illetve tisztítás előtt a hálózati dugaszt mindig húzza ki a konnektorból.
4. A készüléket csak rendeltetésszerűen szabad használni.
5. Gyermekek közelében csak szigorú felügyelet mellett használja a készüléket.
6. Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne lógjon le az asztal széléről és ne érjen forró felülethez.
7. Ne használja a készüléket, ha a burkolaton vagy a vezetéken sérülés jele látható.
8. Ügyeljen arra, hogy védőkesztyű nélkül soha ne érjen a készülék forró alkatrészeihez.
9. A gőzölőt mindig alaposan kezelje, mert a felforrósodott cső illetve a kiáramló gőz sérülést okozhat.
10. A készülék bekapcsolása előtt a cseppgyűjtő tálcát és a kávésedényt mindig tegye fel a gépre.
11. A készülék bekapcsolása előtt mindig ellenőrizze, van-e víz a víztartályban.
12. A készülék üzem közben nyomás alatt van. Ezért a szűrőtartót csak akkor vegye le, amikor a kávé már kifolyt.
13. A szűrőtartó illetve a víztartály fedelének levétele előtt a gőzölőn keresztül engedje ki a nyomás alatt levő gőzt.
14. A vízkőleraködást rendszeresen távolítsa el.

A HASZNÁLATI UTASÍTÁST GONDOSAN ÓRIZZE MEG!

A Kenwood eszpresszó gép részei

1. Kávéerősség szabályozó (csak az ES310 típusnál)
2. Víztartály fedele
3. Gőzölő szelep
4. Gőzölő csöve
5. Gőzölőfej
6. Kávésedény
7. Hálózati vezeték
8. Kapcsológomb
9. Cseppgyűjtő tálca
10. Adagoló kanál
11. Szűrő
12. Szűrőtartó
13. Kettős kifolyócső (nem minden típusnál)
14. A fémszita rögzítőcsavarja
15. Fémszita

Csatlakoztatás

A felidugasz csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetett üzemi feszültséggel.

MEGJEGYZÉS:
A készülék megfelel az Európai Közösség rádiózavarokra vonatkozó 82/499/EEC számú előírásának.

Az eszpresszó gép előkészítése

Az első használat előtt, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, a kávéfőzőt friss vízzel át kell öblíteni. Kövesse az Eszpresszó kávé készítés című fejezet 3-11 pontjait, de ne tegyen kávét a készülékbe.

A víztartály üzem közben nyomás alatt van. Ezért a szűrőtartó illetve a víztartály fedelének levétele előtt nyissa ki a gőzölő szelepét és engedje ki a nyomás alatt levő gőzt.

Eszpresszó kávé készítése

Az eszpresszó kávé készítés lényege, hogy finomra darált kávén nyomás alatt levő forró vizet áramoltatunk át. Ettől kapja az eszpresszó jellegzetes aromáját és erősségét. Fontos, hogy jól megpörkölt és megfelelő finomságúra darált kávét használjunk. Az elkészült kávét töltsük kis (50 ml-es) csészékbe. A jó kávé ismertető jele, hogy a tetején finom hab képződik.

1. A kávéerősség szabályozóval állítsa be az ízlésének megfelelő fokozatot (csak az ES310 típusnál).
2. Kanalazza a kívánt mennyiségű őrölt kávét a szűrőbe, és a kanál aljával nyomkodja le. A 2 illetve 4 csésze kávéhoz ajánlott mennyiség szintjét a szűrőn levő jelzések mutatják, de a felhasznált kávé pontos mennyisége egyéni ízlléstől függ.
3. Tegye a kávéval telt szűrőt a szűrőtartóba.
4. Illessze a szűrőtartót a helyére, majd a nyelet mintegy 30 fokkal jobbra forditva rögzítse a készülékhez (1. ábra).
5. Vegye le a víztartály fedelét.
6. A kávésedényről mérje ki a szükséges mennyiségű vizet, és öntse a víztartályba.
7. A víztartály fedelét helyezze vissza.
8. Győződjön meg arról, hogy a gőzölő szelepe el van zárva (2. ábra).
9. Tegye a kávésedényt a kifolyó alá, vagy tegye fel a kettős kifolyócsövet (csak bizonyos típusoknál alaptartozék), és folyassa a kávét közvetlenül a csészékbe (5. ábra).
10. Kapcsolja be a készüléket.
11. Amikor a víztartályban levő víz teljes egészében átfolyt a kávésedénybe, kapcsolja ki a készüléket. Az elkészült eszpresszó kávé azonnal fogyasztható.

Cappuccino készítése

A cappuccino olyan különleges eszpresszó kávé, amelynek tetejére forró tejből készített habréteg kerül.

1. A mennyiségi táblázat alapján a kávésedénnyel mérje ki a szükséges mennyiségű tejet.
2. Töltse át a tejet külön kancsóba. Olyan kancsót válasszon, amelyben a tej szintje legfeljebb az edény harmadáig ér.
3. Öblítse ki a kávésedényt.

Ezután az Eszpresszó kávé készítése című fejezet 1-9 pontja szerint készítse elő a kávéfőzőt.

4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Amikor a kávé csepegni kezd, a gőzölőt engedje a tejbe (6. ábra), és nyissa ki a gőzölő szelepet. (A szelep gombját az óramutató járásával ellentétes irányban kell elforgatni.)
6. Ha a tej kellően felhabosodott, zárja el a szelepet (forgassa a gombot az óramutató járásának irányába).
7. Várja meg, amíg az összes kávé kifolyik az edénybe, majd kapcsolja ki a készüléket.
   Az elkészült kávét töltse csészékbe, és a felgőzölt tejet kanalazza a kávé tetejére. Kakaóporral, őrölt szerecsendióval vagy fahéjjal megszórva tálalja.

Csak az ES310 típusnál:
Ha a kávéerősség szabályozót a maximális erősség utáni „gőz" állásba (7. ábra) fordítja, a szűrőn egyáltalán nem áramlik át forró víz, és ezért a gőzölő pontosabban szabályozható. Érdemes a szabályozót ebbe az állásba fordítani akkor is, ha csak a gőzölőt kívánja használni (pl. kakaó felmelegítéséhez).

MEGJEGYZÉSEK:

Az eszpresszó és cappuccino készítés nem nehéz feladat, de némi gyakorlatot igényel. Az alábbi tanácsok segíthetnek a kávéfőzés tökéletesítésében:

- Ha a felszolgált kávé nem elég meleg, a kávé kitöltése előtt melegítse fel a kávéscsészéket.
- Ha a kávé túl gyenge, tegyen több kávét a szűrőbe, illetve nyomkodja le erősebben. Az ES310 típusnál külön kávéerősség szabályozó könnyíti meg a beállítást. Szükség esetén használjon más (pl. erősebben pörkölt) kávét. A különböző kávéfélességek erőssége és aromája is eltér egymástól.
- Ha a kávé túl keserűnek érzi, megint csak érdemes más kávét kipróbálni.
- A frissen darált kávéból jobb ízű eszpresszó készíthető. A már megdarált kávét mindig légmentesen záródó edényben tartsa.
- A tej gőzölése közben a kancsót mozgassa fél-le, mert ezzel a gőz egyenletesen eloszlik és több hab képződik.
- A gőzöléshez hideg tejet használjon. A zsírszegény tej könnyebben felgőzölhető, a zsírdús tej azonban általában jobb ízt ad a kávénak.
- Ha a víztartály fedelét nem tudja lecsavarni, a gőzölő szelep megnyitásával engedje ki a nyomás alatt levő gőzt.
- Gdy mleko dostatecznie się spieni, zamknij parę obracając w prawo pokrętło regulacji pary.
- Odczekaj, aż pozostała kawa ścieknie przez sitko do dzbanka, a następnie wyłącz maszynkę (OFF).
  Rozlej kawę do filiżanek i łyżką nałóż piankę mleczną na powierzchnię. Przed podaniem posyp z wierzchu czekoladą, gałką muszkatułową lub cynamonem.

Tylko ES310
Przestawienie dźwigni mocy kawy/pary do pozycji "tylko para" zamknie przepływ wody przez sitko z kawą. Nastawienie to daje lepszą kontrolę podczas posługiwania się parą i można z niego korzystać wtedy, gdy używa się tylko pary, np. do spieniania gorącej czekolady.

WSKAZÓWKI

Parzenie dobrej kawy ekspresowej i kapucynka nie jest trudne, niemniej jednak zapoznanie się z metodą może wymagać nieco praktyki. Wskazówki poniżej pomogą ci w parzeniu znakomitej kawy.

- Jeśli podawana kawa nie jest dostatecznie gorąca, spróbuj najpierw wyparzyć filiżanki.
- Jeśli kawa jest za słaba, wsyp więcej kawy mielonej do sitka lub lepiej ją ubij w sitku. Na modelu ES310 można nastawić dźwignię regulacji mocy do pozycji mocniejszej kawy. Alternatywnie, spróbuj kawy silniej upalonej lub mocniejszego gatunku. W supermarketach i sklepach specjalistycznych można dostać wiele gatunków kawy.
- Zbytnia gorycz może wynikać z gatunku kawy. Można jej uniknąć wybierając popularny gatunek kawy do parzenia w ekspresie.
- Kawa świeżo zmielona daje lepszą w smaku kawę ekspresową. Kawę mieloną należy przechowywać w szczelnym pojemniku.
- Spieniając mleko przesuwaj dzbanek w górę i w dół. Rozprowadzi to parę w całej objętości mleka i lepiej je spieni.
- Najlatwiej jest spieniać mleko chude, prosto z lodówki; jednak podobno mleko pełnotłuste smakuje najlepiej.
- Jeśli nakrętka zbiornika nie daje się zdjąć, otwórz parę pokrętłem regulacji w celu upuszczenia ciśnienia.

Czyszczenie

Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.

Po każdym użyciu usuń fusy z sitka. Umyj dzbanek, pokrywkę dzbanka, obsadę sitka i sitko oraz końcówkę pary i miarkę w gorącej wodzie z detergentem i wypłucz. Tacę na rozlania również można zdjąć i umyć w gorącej wodzie z detergentem.
Wytrzyj maszynkę z zewnątrz wilgotną ściereczką i wypoleruj suchą. Sitko wody należy przetrzeć do czysta, w razie potrzeby można je zdjąć przez odkręcenie jednej lub dwóch śrub zabezpieczających je w obsadzie. Umyj sitko. Przed ponownym użyciem maszynki upewnij się, że sitko i śruby zostały dobrze zamocowane.

Usuwanie kamienia

Usuwania kamienia należy dokonywać regularnie. Jak często - będzie to zależało od twardości wody i jak często maszynka jest używana. Przed zabraniem należy oczyścić maszynkę według opisu w punkcie "Czyszczenie". Zdjąć sitko i przeprowadzić zabieg używając roztworu odkamieniacza. Preparaty takie są do nabycia w większości sklepów wielobranżowych i należy ich używać zgodnie z instrukcjami wytwórcy. Aby usunąć kamień z maszynki, wlej roztwór preparatu do zbiornika na wodę. Nie zakładaj sitka, ani obsady sitka; postaw duże naczynie pod wylotem wody. Załóż nakrętkę zbiornika i włącz maszynkę. Gdy roztwór przejdzie przez maszynkę, wyłącz ją i wylej odkamieniacz. Dokładnie wypłucz sitko i załóż je na maszynce. Przepuść dwukrotnie czystą wodę przez maszynkę według opisu w punkcie "Przygotowanie maszynki".

Serwis

Jeśli szznur lub maszynka ulegną uszkodzeniu, to naprawy powinien dokonać wyłącznie autoryzowany punkt serwisu Kenwooda, gdyż są do tego potrzebne specjalne narzędzia.

Prosimy się skontaktować z miejscem zakupu maszynki.

P

Conheça a sua Máquina de Café Expresso

A sua Máquina de Café Expresso faz café Expresso e Cappuccino. Siga cuidadosamente estas instruções para garantir a utilização segura e agradável da sua Máquina de Café Expresso.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem observar-se sempre as precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia as instruções na totalidade.
2. Não mergulhe o aparelho, ou a sua ficha ou cabo, em água ou outro líquido.
3. Desligue o aparelho da corrente antes de o limpar e imediatamente após a utilização.
4. Utilize o aparelho exclusivamente para a finalidade para que foi concebido.
5. É necessário manter uma vigilância apertada quando qualquer aparelho eléctrico é utilizado por crianças ou na proximidade das mesmas.
6. Não deixe o cabo dependurado da borda da mesa ou encostado em em contacto com superfícies quentes.
7. Não utilize se houver danos visíveis no aparelho ou no cabo de alimentação.
8. Não toque nas peças quentes.
9. Tenha o cuidado de evitar o contacto com o tubo de vapor e com o vapor expelido pela saída de vapor pois este poderá provocar ferimentos.
10. Só deverá ligar o aparelho quando a grelha e o jarro estiverem colocados nos respectivos lugares.
11. O aparelho só deverá funcionar quando houver água no depósito.
12. Enquanto a água estiver a passar pelos grãos de café, não remova o porta-filtro pois este encontra-se sob pressão.
13. Reduza a pressão através do tubo de vapor antes de retirar a tampa do depósito ou o porta-filtro.
14. Remova regularmente qualquer depósito de calcário.

CONSERVE ESTAS INSTRUÇÕES

Chave

1. Manípulo de controlo de concentração/vapor (só na ES310)
2. Tampa do depósito
3. Botão de controlo do vapor
4. Tubo de vapor
5. Saída do vapor
6. Jarro com tampa
7. Cabo
8. Interruptor de ligar/desligar
9. Grelha
10. Colher de medição
11. Filtro de café
12. Porta-filtro
13. Adaptador para 2 chávenas
14. Parafuso do filtro espalhador
15. Filtro espalhador

Ligação à Corrente

Antes de ligar, verifique se a tensão da sua corrente eléctrica corresponde à que é indicada na chapa de características.

NOTA:
Este aparelho está em conformidade com a Directiva 82/499/CEE da Comunidade Económica Europeia sobre Radiointerferência.

Preparação da Máquina de Café Expresso

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, ou após períodos de armazenagem prolongada, faça passar água fria pela máquina. Para o fazer, siga os passos 3-11 da secção "Como Fazer Café Expresso" utilizando água.

Quando a máquina está em uso o depósito encontra-se pressurizado. Antes de retirar a tampa do depósito (fig. 3) ou de retirar o porta-filtro, certifique-se sempre de que a pressão foi equilibrada através da abertura do botão de controlo de vapor.

Como Fazer Café Expresso

A preparação do café Expresso envolve a passagem forçada de água quente sob alta pressão por grãos finos de café. Isto dá ao café Expresso o seu sabor forte e aromático. É essencial usar grãos torrados de boa qualidade correctamente moídos. Serve-se o café Expresso em chávenas pequenas de 50 ml e o sinal típico de um bom café é a espuma fina e cremosa que se forma à sua superfície.

1. Ajuste o controlo de concentração/vapor para a concentração desejada (só na ES310).
2. Encha o porta-filtro de café moído até ao nível desejado e compacte-o firmemente com a colher de medição. As quantidades recomendadas para 2 e 4 chávenas encontram-se marcadas no filtro de café, mas a quantidade pode ser alterada de acordo com o gosto individual.
3. Coloque o filtro de café no porta-filtro.
4. Coloque o porta-filtro em posição.
5. Retire a tampa do depósito.
6. Encha o jarro com a quantidade de água desejada e verta a água no depósito.
7. Coloque a tampa.
8. Certifique-se de que o botão de controlo do vapor está fechado (fig. 2).
9. Coloque o jarro sob o porta-filtro (fig. 4) ou monte o adaptador de 2 chávenas (se for fornecido) no porta-filtro (fig. 5).
10. Ligue.
11. Quando toda a água tiver passado pelo filtro e para dentro do jarro, desligue a máquina. O seu café está pronto a servir.

Como Fazer Cappuccino

Um cappuccino é um café expresso com espuma à superfície feito com leite aquecido.

1. Deite a quantidade de leite necessária no jarro orientando-se pela Tabela de Quantidades.
2. Passe o leite para uma leiteira. A leiteira deve ser suficientemente grande para permitir que o leite triplique de volume.
3. Enxague o jarro.
   Siga as instruções 1 a 9 da secção "Como Fazer Café Expresso".
4. Ligue o aparelho.
5. Quando o café começar a pingar do porta-filtro, coloque a saída de vapor no leite (fig. 6) e abra a válvula do vapor rodando o botão de vapor no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
6. Quando tiver sido produzida espuma de leite suficiente, rode o botão do vapor no sentido dos ponteiros do relógio para fechar a válvula do vapor.
7. Deixe o resto do café gotejar, através do porta-filtro, para dentro do jarro e depois desligue a máquina.
   Deite o café nas chávenas e coloque a espuma do leite à superfície com uma colher. Polvilhe com chocolate, noz moscada ou canela antes de servir.

Nota apenas sobre a ES310
Se ajustar o manípulo de controlo de concentração/vapor para a posição de vapor apenas (fig. 7) impedirá que a água passe pelo filtro de café. Esta regulação oferece-lhe maior controlo ao utilizar a saída de vapor e pode ser utilizada quando só for necessário vapor, por exemplo para formar espuma no chocolate quente.

SUGESTÕES

Fazer bom café expresso e cappuccino não é difícil. Contudo, se não estiver habituado aos métodos, poderá precisar de um pouco de prática. Os pontos seguintes poderão ajudá-lo a servir uma chávena de café perfeita.

- Se o café não estiver suficientemente quente ao servir, tente aquecer previamente as chávenas.
- Se o café ficar demasiado fraco, ponha mais café no filtro de café ou compacte o café mais firmemente. A ES310 dispõe de uma regulação para maior concentração, ajustável com o manípulo de controlo de concentração. Em alternativa, experimente torrar mais o café ou um tipo de grãos de café mais fortes. Existem muitos tipos diferentes à sua disposição nos supermercados e em lojas especializadas em café.
- Se o café ficar demasiado amargo, isto poderá dever-se ao tipo de café. Se escolher um café expresso popular, poderá evitar isto.
- O café acabado de moer proporciona um expresso com melhor sabor. O café moído deve ser conservado num recipiente hermeticamente fechado.
- Ao formar espuma no leite com a saída do vapor, mova a leiteira para cima e para baixo. Assim distribuirá o vapor igualmente pelo leite e produzirá uma espuma melhor.
- O leite magro refrigerado é o que forma espuma com maior facilidade, embora o leite gordo tenha, segundo a opinião geral, um sabor melhor.
- Se a tampa do depósito for difícil de retirar, abra o botão de controlo de vapor para garantir a equalização da pressão.

Limpeza

Desligue o aparelho da corrente.

Depois de cada utilização, despeje o café do filtro de café. Lave o jarro, a tampa do jarro, o porta-filtro, o filtro de café, a saída de vapor e a colher de medição em água quente com detergente e enxague-os. A grelha pode também ser removida e lavada em água quente com detergente.
Lave o exterior do aparelho e o tubo de vapor com um pano humedecido e a seguir dê-lhe brilho com um pano seco. O filtro espalhador deve ser passado com um pano e, se necessário, pode ser retirado para ser limpo arrovalando o parafuso (ou os dois parafusos) que o fixam no seu lugar. Lave o filtro. Certifique-se de que o filtro e os parafusos se encontram firmemente colocados no seu lugar antes de utilizar a máquina.

Descalcificação

A descalcificação da máquina deve ser efectuada com regularidade. A frequência desta operação dependerá da dureza da água e da frequência de utilização da máquina. Antes da descalcificação, limpe a máquina da forma descrita na secção sobre limpeza. Retire o filtro espalhador e remova-lhe o calcário com uma solução de descalcificação. Estas encontram-se à venda na maior parte dos supermercados e devem ser utilizadas da forma descrita pelo fabricante. Para descalcificar o aparelho, deite a solução de descalcificação no depósito da água. Após retirar o filtro espalhador e o porta-filtro da máquina, coloque um recipiente grande debaixo da saída da água. Torne a colocar a tampa do depósito e ligue a máquina. Quando a solução de descalcificação tiver passado através da máquina, desligue-a e deite fora a solução. Enxague bem o filtro espalhador e torne a colocá-lo no lugar. Passe a máquina por água limpa duas vezes da forma descrita na secção "Preparação da Máquina de Café Expresso".

Assistência Técnica

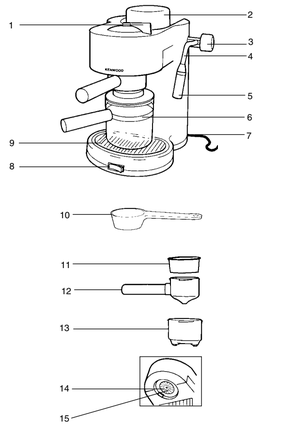
Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, só deverá ser substituído por um técnico de reparações autorizado pela Kenwood, pois são necessárias ferramentas especiais.

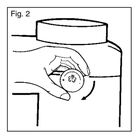
Contacte o revendedor a quem comprou o aparelho.

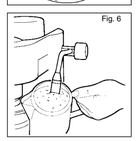
Quantity Chart / Dávkovací tabulka / Mennyiségi táblázat / Tabela ilości

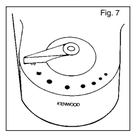
Tabela de Quantidades

Drinks / Nápoje / Bebidas / Elkészült kávé	Filiżanki / Bebidas	Water / Voda / Água / Víz	Woda / Água	Coffee / Káva / Café / Őrölt kávé	Kawa / Café	Milk / Mléko / Leite / Tej	Mleko / Leite









(E)

Conozca su máquina de café exprés

Su máquina de café exprés se puede usar para hacer café exprés y cappuccino. Siga las instrucciones, con detenimiento, para asegurarse un uso agradable y seguro de su máquina de café exprés.

RECOMENDACIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos se deberán tomar siempre unas medidas de precaución básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea bien las instrucciones
2. No sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otros líquidos.
3. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica antes de limpiar e inmediatamente después de su uso.
4. Sólo utilice el aparato para el uso para el que fue fabricado.
5. Es necesario que se tenga mucho cuidado cuando se use cerca de los niños.
6. No deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de la mesa o del tablero o esté en contacto con superficies calientes.
7. No use el aparato si éste o el conector de alimentación eléctrica parecen estar dañados.
8. No toque las partes calientes.
9. Evite el contacto con el tubo del vapor y el vapor que emite la tobera, ya que podría lesionar a la persona.
10. Únicamente haga funcionar el aparato cuando la bandeja para el goteo y la jarra de cristal estén en su sitio.
11. Sólo haga funcionar el aparato cuando haya agua en el depósito.
12. Cuando esté pasando agua por el café, no retire el porta-filtro ya que se encuentra bajo presión en esos momentos.
13. Saque la presión por el tubo de vapor antes de quitar la tapadera del depósito o el porta-filtro.
14. Quite, de vez en cuando, la cal que se vaya produciendo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Claves

1. Control del vapor/presión (ES310 sólo)
2. Tapadera del depósito
3. Botón de control del vapor
4. Tubo del vapor
5. Tobera para el vapor
6. Jarra de cristal con tapadera
7. Cable eléctrico
8. Botón de encendido (ON) y apagado (OFF)
9. Bandeja de goteo
10. Cuchara para medir
11. Filtro para el café
12. Porta-filtro
13. Adaptador para dos tazas (si se suministra)
14. Rosca para el colador-filtro
15. Colador

Conexión a la alimentación eléctrica

Antes de conectar el aparato, asegúrese de que la tensión de su alimentación eléctrica es la misma que la que se indica en la placa del fabricante.

NOTA:
Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea sobre Radiointerferencia 82/499/CEE.

Preparar su máquina de café exprés

Antes de usar la máquina por primera vez, o tras largos períodos de almacenamiento, haga funcionar el aparato con agua fría. Para hacer esto, siga los pasos 3-11 del apartado Hacer Café Exprés con agua.

Cuando el aparato está en marcha, el depósito está bajo presión. Antes de quitar la tapadera del depósito (fig. 3) o el porta-filtro, asegúrese siempre que no quede presión abriendo el botón de control del vapor.

Hacer Café Exprés

La preparación del café exprés consiste en que agua caliente pase a través de los granos de café bajo una fuerte presión. Esto es lo que le da al café su sabor fuerte y aromático. Es esencial usar buenos granos de café tostados con el molido correcto. Se usan tazas pequeñas de 50 ml. para servir el café exprés y un típico indicio de que se ha conseguido una buena taza de café es que haya un poquito de espuma, conocida como crema, en su superficie.

1. Coloque el control de vapor/presión a la posición que usted desee (ES310 sólo).
2. Llene el porta-filtro con granos de café al nivel deseado y comprima bien con la cuchara de medir. Las cantidades recomendadas para 2 y 4 tazas vienen marcadas en el filtro de café, pero hay que tener en cuenta que la cantidad puede variar dependiendo del gusto de cada uno.
3. Coloque el filtro de café en el porta-filtro.
4. Coloque el porta-filtro en su sitio (fig. 1).
5. Quite la tapadera del depósito.
6. Llene la jarra de cristal con la cantidad requerida de agua y vierta el agua en el depósito.
7. Vuelva a colocar la tapadera.
8. Compruebe que el botón de control del vapor está cerrado (fig. 2).
9. Coloque la jarra de cristal debajo del porta-filtro (fig. 4), o coloque el adaptador de 2 tazas (cuando se suministre) al porta-filtro (fig. 5).
10. Encendido (ON).
11. Una vez que haya pasado todo el agua del filtro a la jarra de cristal, apague (OFF) el aparato. Su café exprés estará listo para servir.

Hacer un cappuccino

Un cappuccino es un café exprés con bastante espuma por encima, hecha al calentar leche.

1. Sirviéndose de la Tabla de cantidades, como guía, vierta la cantidad deseada de leche en la jarra de cristal.
2. Pase la leche a otra jarra. Dicha jarra deberá ser lo suficientemente grande como para triplicar su volumen.
3. Enjuague la jarra de cristal.

A continuación siga los pasos 1-9 del apartado Hacer Café Exprés.

4. Enchufe el aparato (ON).
5. Cuando el café empiece a gotear del porta-filtro, coloque la tobera del vapor en la leche (fig. 6) y abra la válvula del vapor girando el botón del vapor en la dirección opuesta a las agujas del reloj.
6. Una vez que se haya producido suficiente espuma, gire el botón del vapor en la dirección de las agujas del reloj para cerrar la válvula de vapor.
7. Deje que caiga el resto de café que quede en el filtro a la jarra de cristal, y luego apague el aparato OFF.
   Vierta el café en las tazas y ponga la espuma hecha con la leche por encima del café con una cuchara. Rocíe chocolate, nuez moscada o canela para servir.

ES310 sólo
Fijar el control de vapor/presión para la función de vapor únicamente (fig. 7) evitará que el agua pase a través del filtro. Esto le proporciona un mayor control cuando use la tobera del vapor y se puede usar sólo cuando se necesite vapor, por ejemplo para hacer espuma en el chocolate caliente.

CONSEJOS

Hacer buen café exprés y cappuccino no es difícil, no obstante si usted no está familiarizado con los métodos puede ser que necesite un poquito de práctica. Los puntos que se dan a continuación pueden servirle para servir la taza perfecta.

- Si el café no está suficientemente caliente cuando se sirve, intente calentar las tazas primero.
- Si el café no es muy fuerte, ponga más café en el filtro de café o comprima éste aún más. En el modelo ES310, tiene la opción de usar el control de aroma del café. Como alternativa, intente un tipo de café más fuerte. Hay muchos tipos de café de diferente aroma que se venden en los supermercados y en las tiendas de café especializadas.
- Si el café es demasiado amargo puede que se deba al tipo de café. Si elige un tipo de café exprés conocido, puede que evite esto.
- El café recién molido proporciona un mejor sabor, el cual se deberá guardar en un recipiente hermético.
- Cuando haga espuma, mueva bien la jarra para que se distribuya el vapor por toda la leche y se produzca una mejor espuma.
- La leche desnatada, refrigerada es con la que más fácil se hace espuma, aunque se dice que la leche entera tiene el mejor sabor de todas.
- En el caso de que sea difícil quitar la tapadera, abra el botón de control del vapor para asegurar que no queda presión.

Limpieza

Desconecte el aparato de la corriente eléctrica.

Después de cada uso, vacíe el café que quede en el filtro. Lave la jarra de cristal, la tapadera, el porta-filtro, el filtro del café, tolva para el vapor y la cuchara de medir en agua caliente con abundante jabón y luego enjuáguelos. La bandeja de goteo también se puede quitar y lavar del mismo modo.
Limpie la parte exterior del aparato y el tubo de vapor con un trapo húmedo y luego páselo un trapo seco. El colador se debería limpiar y en caso de que fuera necesario, se puede quitar para lavarlo desenroscando una o dos roscas que lo sujetan en su sitio. Lave el colador. Asegúrese de que el colador y las roscas están bien colocados en su sito antes de volver a usar el aparato.

Quitar la cal

Se debería quitar la cal con regularidad. La frecuencia de dicho procedimiento dependerá de la dureza del agua que se use y de cuántas veces se use el aparato. Antes de quitar la cal, limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de limpieza. Quite el colador primero y luego quite la cal usando un producto desincrustante, el cual se puede conseguir en la mayoría de los supermercados y se debería usar según las instrucciones del fabricante. Para desincrustar el aparato, eche dicho producto en el depósito. Una vez quitados el colador y el porta-filtro de su sitio, ponga un recipiente grande debajo de la salida del agua para recoger la suciedad. Vuelva a colocar la tapadera del depósito y encienda el aparato (ON). Una vez que dicho producto desincrustante haya pasado por el aparato, apáguelo (OFF) y tire el producto. Enjuague el colador muy bien y vuelva a colocarlo en su sitio. Haga funcionar con agua limpia el aparato dos veces, tal y como se describe en el apartado de Preparar Su Máquina de Café Exprés.

Servicio

Si se dañara el cable de alimentación eléctrica del aparato, deberá llevarlo a reparar solamente a un especialista de Kenwood autorizado, ya que se deben usar herramientas especiales para su reparación.

Póngase en contacto con el distribuidor al que le compró su aparato.

(TR)

Espresso Kahve Makinenizi Tanıyınız

Kenwood Ekspresso Kahve Makineniz, Espresso ve Kapuçino kahve yapmak için tasarımlanmıştır. Aşağıdaki talimatları dikkatle izleyiniz ve Espresso Kahve Makinenizi zevkle kullanınız.

ÖNEMLİ ÖNLEMLER

Elektrikli cihazlar kullanılırken, aşağıda belirtilen bazı temel önlemlerin alınması gereklidir:

1. Talimatların tamamını okuyunuz.
2. Cihazın, elektrik kordonunun ya da fişinin su ya da diğer sıvılarla temasını önleyiniz.
3. Temizlemeden önce ve kullandıktan sonra cihazın fişini prizden çekiniz.
4. Cihazı kullanım amaçları dışında, başka amaçlar için kullanmayınız.
5. Çocukların bulunduğu yerlerde kullanırken cihazı sürekli denetiminiz altında bulundurunuz.
6. Elektrik kordonunun masa ya da çalışma yüzeyi kenarından sarkmasını ya da sıcak yüzeyler ile temas etmesini önleyiniz.
7. Cihazda ya da elektrik kordonunda gözle görülür bir hasar olması halinde cihazı kullanmayınız.
8. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayınız.
9. Buhar borusuna ve buhar çıkış ucuna dokunmayınız. Yanıklara ve yaralanmaya neden olabileceğinden borudan çıkan borudan uzak duruniuz.
10. Damlama tablası ve sürahi tam konumunda olmadan cihazı çalıştırmayınız.
11. Cihazı, su haznesi suyla dolu olmadan çalıştırmayınız.
12. Su, kahve zerrecikleri içerisinden süzülürken filtre kabı basınç altında olacağından, yerinden çıkarmayınız.
13. Su haznesi kapağını ya da filtre kabını yerinden çıkarmadan önce, basıncı buhar borusundan boşaltınız.
14. Kireçlenmeye karşı, birikmiş kireç tortularını düzenli olarak temizleyiniz.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİNİZ

Parçaların Tanımı

1. Koyuluk/buhar kumanda kolu (Yalnızca ES310 modeli için)
2. Su haznesi kapağı
3. Buhar ayar düğmesi
4. Buhar borusu
5. Buhar çıkış ucu
6. Sürahi ve kapağı
7. Elektrik kablosu
8. AÇMA/KAPAMA düğmesi
9. Damlama tablası
10. Ölçme kaşığı
11. Kahve filtresi
12. Filtre kabı
13. 2 fincanlık uyarlaç (eğer varsa)
14. Damıtım süzgeci vidası
15. Damıtma süzgeci

Elektrik akımına bağlanması

Cihazı elektrik akımına bağlamadan önce, elektrik voltajınızın cihaz değer plakasında belirtilen güçte olduğunu kontrol ediniz.

ÖNEMLİ NOT:
Bu cihaz, Avrupa Ekonomik Topluluğu'nun 82/499/EEC sayılı Radyo Parazit Kararnamesi'ne uygundur.

Espresso Kahve Makinesi'nin Hazırlanması

Cihazı satın aldıktan sonra uzun bir süre kullanmadıysanız ya da ilk kez kullanıyorsanız, önce cihazın içerisinden soğuk su geçiriniz. Aşağıda Espresso Kahve Nasıl Yapılır bölümünde 3. ve 11. paragraflar arasında açıklanan talimatları sırasıyla izleyerek cihazı yıkayınız.

Kahve makinesi çalışırken, su haznesi basınç altındadır. Su haznesi kapağını (şekil 3) ya da filtre kabını yerinden çıkarmadan önce, buhar ayar düğmesini çevirerek basıncın eşit olarak dağılmasını sağlayınız.

Espresso Kahve Nasıl Yapılır

Espresso Kahve yapma işlemi, yüksek basınç altındaki sıcak suyun öğütülmüş kahve zerreciklerinden süzülmesiyle başlar. Böylece, espresso kahvenin kendine özgü bir koku ve kıvama gelmesi sağlanır. İyi bir espresso kahve yapmak için, iyi kavrulmuş çekirdek kahvenin yeterli incelikte öğütülmüş olması gerekir. Espresso kahve için 50 ml'lik küçük fincanlar kullanınız. Kahvenin üstünde krema adı verilen ince bir köpüğün oluşması, iyi bir espresso kahve yaptığınızın belirtisidir.

1. Koyuluk/buhar ayar kolunu istediğiniz koyuluk ayarına getiriniz (yalnızca ES310 modelleri için).
2. Filtre kabına istediğiniz miktarda öğütülmüş kahve koyunuz. Ölçme kaşığı ile kahveyi bastırınız. 2 ya da 4 fincanlık kahve için gerekli miktarlar filtre kabı üzerinde işaretlenmiş olmasına rağmen, kullanılacak kahve miktarı kendi ağız tadınıza bağlıdır.
3. Kahve filtresini, filtre kabına yerleştiriniz.
4. Filtre kabını kahve makinesindeki yerine takınız (şekil 1).
5. Su haznesi kapağını çıkarınız.
6. Sürahiyi istenilen miktarda su ile doldurunuz ve su haznesine boşaltınız.
7. Su haznesi kapağını yerine takınız.
8. Buhar ayar düğmesinin kapalı olduğunu kontrol ediniz (şekil 2).
9. Sürahiyi filtre kabının altına gelecek şekilde yerine koyunuz (şekil 4) ya da (eğer varsa) 2 fincan uyarlacını filtre kabına takınız (şekil 5).
10. Cihazı ÇALIŞTIRINIZ.
11. Filtreden geçen su sürahiye dolduktan sonra, cihazı KAPATINIZ. Espresso kahveniz hazırdır.

Kapuçino Kahve Nasıl Yapılır

Kapuçino kahve, sütün ısıtılarak kahve üzerinde bir köpük oluşturmasının sağlandığı espresso kahvedir.

1. Ölçüt Çizelgesi'ne bakarak sürahiye istenilen miktarda süt koyunuz.
2. Sütü başka bir kaba boşaltınız. Kullanacağınız bu kap, koyduğunuz sütün 3 mislini alacak büyüklükte olmalıdır.
3. Sürahiyi yıkayınız.
4. Cihazı ÇALIŞTIRINIZ.
5. Kahve, filtre kabından süzülmeye başladığı an, buhar çıkış ucunu içinde süt olan kaba sokunuz (şekil 6) ve buhar ayar düğmesini sola doğru çeviriniz.
6. İsteğiniz miktarda köpüklü süt elde ettikten sonra, buhar ayar düğmesini sağa çevirerek kapatınız.
7. Kahvenin tamamı filtre kabından süzüldükten sonra, cihazı KAPATINIZ.
   Kahveyi fincana dökünüz ve köpüklü sütü bir kaşıkla kahvenin üstüne koyunuz. Daha sonra, kahvenin üstüne çikolata tozu, hindistancevizi tozu ya da tarçın serpiştiriniz.

Yalnızca ES310 modelleri için
Koyuluk/buhar ayar kolu yalnızca buhar geçmesi için (şekil 7) ayarlandığında, suyun kahve filtresinden geçmesini önleyecektir. Buhar çıkış ucunun daha kontrollü olarak kullanılmasını sağlayacak bu ayar düzeni, yalnızca sıcak sütlü kakao gibi içecekler için köpük hazırlanmasında kullanılmalıdır.

YARARLI BİLGİLER

İyi bir espresso ve kapuçino kahve yapmak zor değildir. Bu konuda öncel bir bilginiz yoksa, birkaç deneme sonunda iyi bir kahve hazırlayabilirsiniz. Aşağıda belirtilen noktalar size mükemmel bir kahve yapmanızda yardımcı olabilir.

- Fincana koyduğunuz kahve sıcaklığını koruyamıyorsa, önce fincanı ısıtmayı deneyiniz.
- Hazırladığınız kahvenin koyuluğu çok azsa, filtreye daha fazla kahve koyunuz ve kahveyi daha sıkı bastırınız. ES310 modellerinde koyuluk derecesini ayarlayabilirsiniz ya da daha fazla koyuluk özelliği olan çekirdek kahve ve kavrulmuş kahve kullanınız. Değişik türde kahve çeşitlerini, kahvecilerde ya da belirli dükkan ve mağazalarda bulabilirsiniz.
- Eğer kahvede acı bir tat varsa, bu kullandığınız kahvenin türüyle ilgili olabilir. Piyasada tanınan espresso kahve çeşitlerini kullanınız.
- Taze öğütülmüş kahve espresso kahveye iyi bir tat verir. Öğütülmüş kahveyi hava geçirmez kutularda saklayınız.
- Köpüğün oluşması sırasında kabı aşağı ve yukarı doğru hareket ettiriniz. Bu işlem, buharın süte eşit olarak dağılmasını ve daha iyi bir köpük elde etmenizi sağlar.
- Tam yağlı süt en iyi tadı vermesine rağmen, köpük elde etmek için soğutulmuş yağsız süt kullanmak en kolay yoldur.
- Su haznesi kapağını çıkarmakta zorlanıyorsanız, buhar ayar düğmesini açarak basıncın eşit olarak dağılmasını sağlayınız.

Temizleme

Cihazın fişini prizden çekiniz.

Her kullanımdan sonra, kahve filtresinde kalan kahveyi dökünüz. Sürahiyi, sürahinin kapağını, filtre kabını, kahve filtresini ve ölçme kaşığını sabunlu sıcak suda yıkayınız ve durulayınız. Damıtım süzgeci için aynı işlemi uygulayabilirsiniz.
Cihazın dış yüzeyini ve buhar borusunu nemli bir bez ile siliniz ve kuru bir bez ile kurulayınız. Damıtım süzgeci de bir bez ile silinmeli ve gerektiğinde iki vidası sökülerek tamamen temizlenmelidir. Damıtım süzgecini yıkadıktan sonra, vidaların tekrar doğru olarak takıldığından emin olunuz.

Kireçlenmenin Giderilmesi

Birikmiş kireç tortularını düzenli olarak temizleyiniz. Cihazdaki kireçlenmenin ne kadar bir sıklıkta gideriieceği, bölgenizdeki suyun kireç oranına ve cihazın kullanım sıklığına bağlıdır. Damıtım süzgecini yerinden çıkarınız ve kireci gidermek için kireç çözücü kullanınız. Kireç çözücülerini, büyük mağazalarda bulabilirsiniz ve üreticinin talimatlarını dikkatle uygulayınız. Cihazdaki kireci gidermek için, kireç çözücüyü su haznesine koyunuz. Damıtım süzgecini ve filtre kabını yerinden çıkarınız. Suyun aktığı deliğin altına büyükçe bir kap koyunuz. Su haznesinin kapağını kapatınız ve cihazı ÇALIŞTIRINIZ. Kireç çözücü cihazın içinden geçtikten sonra, cihazı KAPATINIZ ve çözücüyü dökünüz. Damıtım süzgecini suyla yıkadıktan sonra yerine takınız. Cihazı, Espresso Kahve Nasıl Yapılır bölümünde belirtilen talimatlar uyarınca iki kez temiz suyla yıkayınız.

(AR)

Bakım

Bu cihazın elektrik kordonunda herhangi bir hasar olması halinde, değiştirilmesi için özel aletler gerekeceğinden, yeni kordon yetkili Kenwood onarımcısı tarafından takılmalıdır.

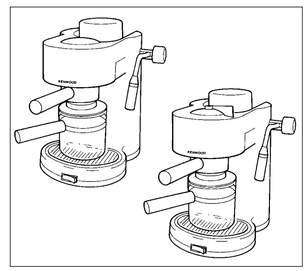
Bakım için cihazı satın aldığınız acenteye başvurunuz.

(GR)

Tabla de cantidades
Ölçüt Çizelgesi

Bebidas Fincan Sayısı	Agua Su	Café Kahve	Leche Süt

KENWOOD



ES300 & ES310

KENWOOD LIMITED
New Lane • Havant • Hants • PO9 2NH

87527/1
ENGLISH
CZECH
HUNGARIAN
POLISH
PORTUGUESE
SPANISH
TURKISH
GREEK
ARABIC