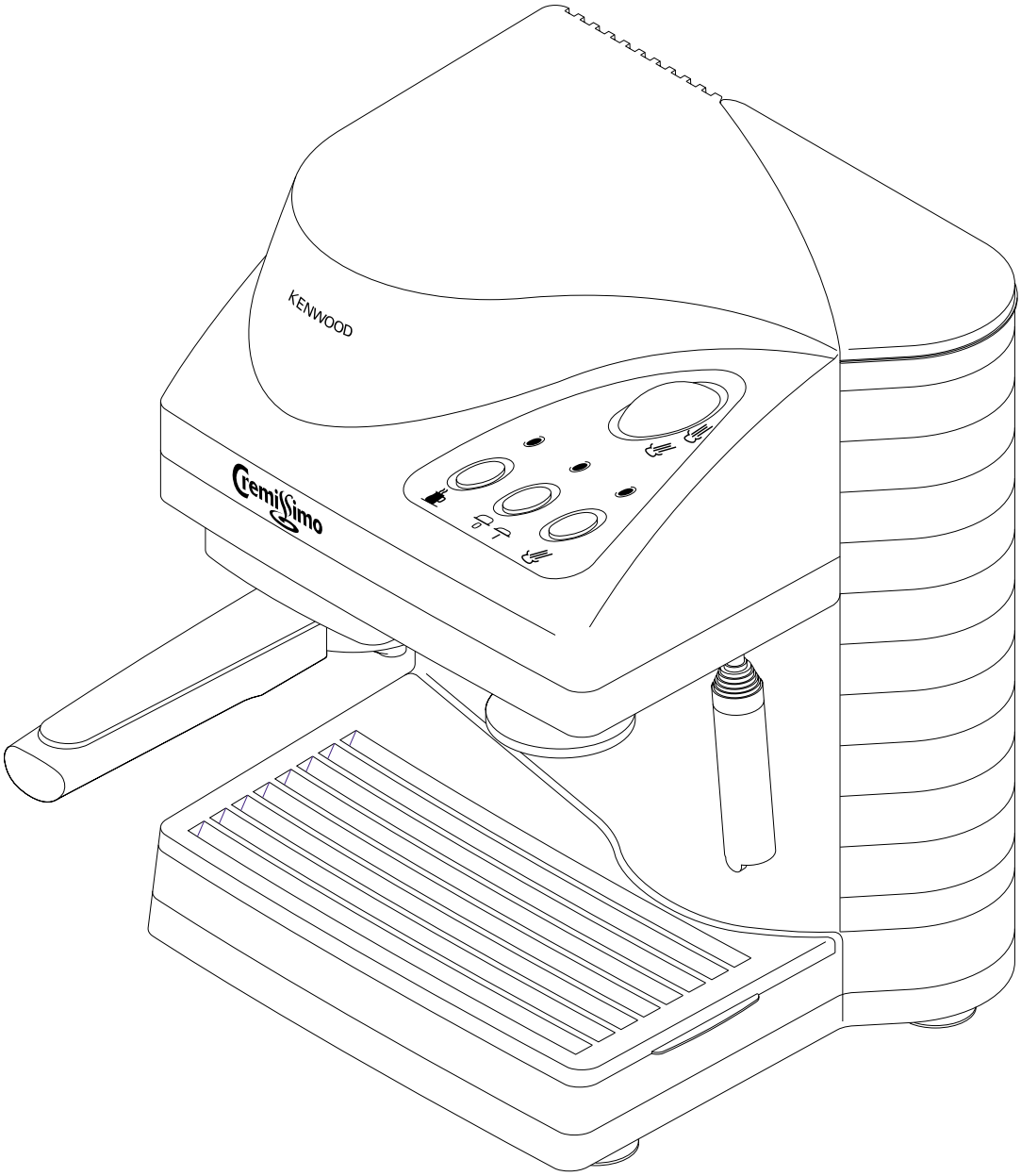
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

2924/1

KENWOOD

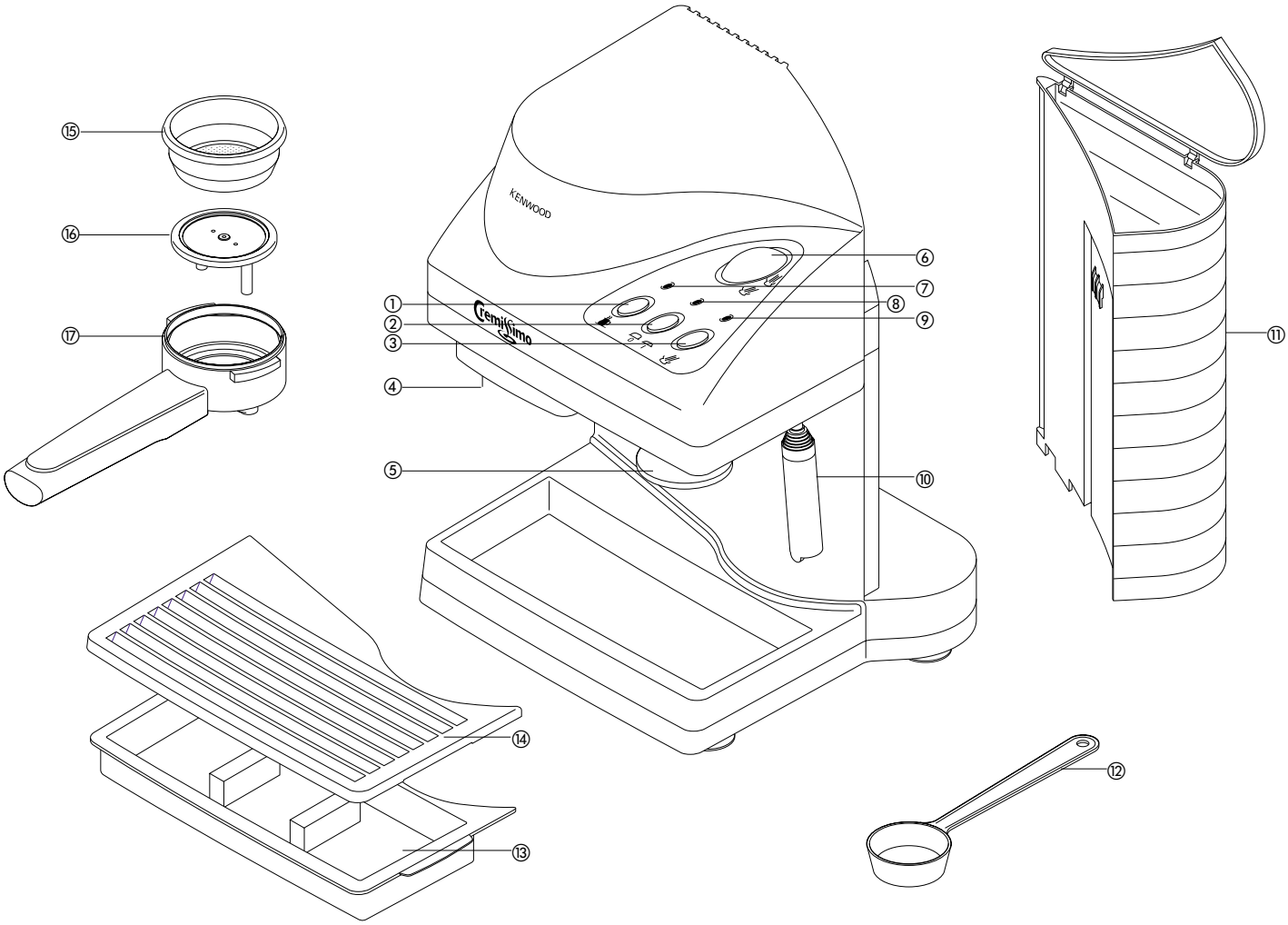


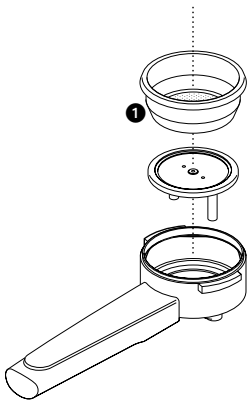
Cremissimo®

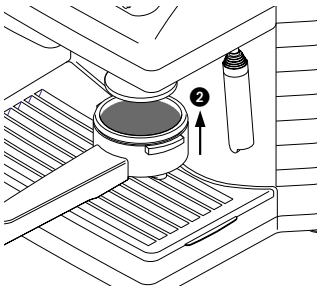
ES421/ES426

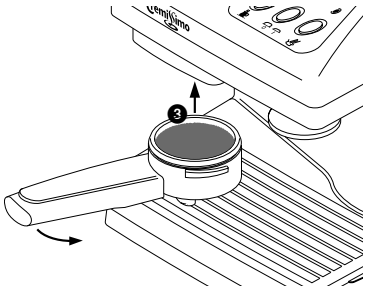
English	2 - 3
Dansk	4 - 5
Svenska	6 - 7
Norsk	8 - 9
Suomi	10 - 11
Polski	12 - 13
Türkçe	14 - 15
Ελληνικά	16 - 18
عربي	١٩ - ٢٠

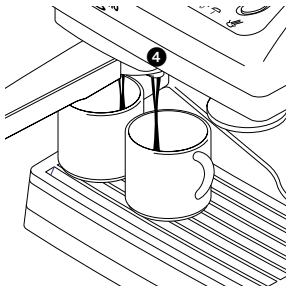
UNFOLD

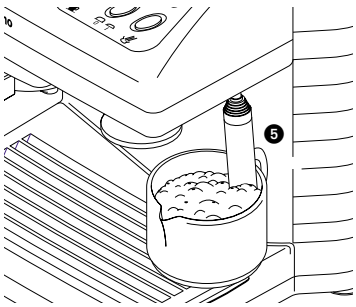

KENWOOD
Cremissimo
①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
⑰

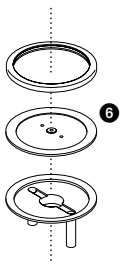

❶

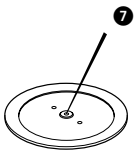

❷

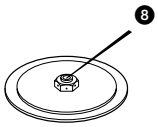

❸

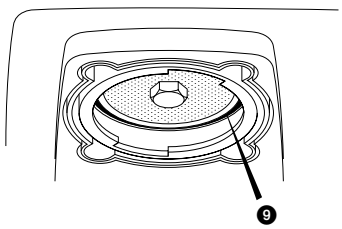

❹

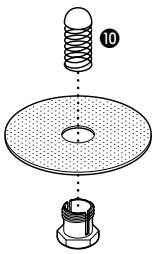

❺


❻


❼


❽


❾


❿

safety

- Never remove the filter holder while the coffee button is on or while coffee is brewing - steam could shoot out and burn you.
- Don't get burnt by:
  - hot parts, especially the maxi-cappucino nozzle
  - steam or hot water coming out of the maxi-cappucino nozzle or liquid coffee outlet.
- Keep children away from the machine. And never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
- Never put the machine in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Unplug:
  - before filling with water
  - before cleaning
  - after use.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let the cord touch hot parts.
- Don't let infirm people use the machine without supervision.
- Don't let children play with this machine.

important

- Never use without water - the pump will burn out.
- Keep the machine above 0°C - otherwise any water in the machine will freeze and cause damage.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Never use without the drip tray and cup stand.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- Your machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

1 Remove all packaging.
2 Cut the tie off the cord.
3 Wash the parts: see 'cleaning'.
4 Flush the machine through: see 'before making coffee for the first time'.

know your Kenwood espresso machine

① coffee button
② on/off button
③ steam button
④ liquid coffee outlet
⑤ pusher
⑥ steam release/hot water button
⑦ coffee light
⑧ on/off light
⑨ steam light
⑩ maxi-cappucino nozzle (hot water/steam nozzle)
⑪ tank
⑫ measuring spoon
⑬ drip tray
⑭ cup stand
⑮ filter
⑯ thermocream® disc
⑰ filter holder

21

before making coffee for the first time

1 Put all buttons in the 'out' (off) position.
2 Lift the tank lid and pour cold water into the tank. Or, pull up the tank to remove. Fill, then re-fit by pushing down into position.
- We recommend using filtered water from a Kenwood water filter as it produces better coffee and reduces limescale. Never use fizzy water.

3 Swing out the maxi-cappucino nozzle and put a jug underneath.
4 Put a bowl under the liquid coffee outlet. (Don't fit the filter holder.)
5 Switch the on-off button on. (The on-off and coffee lights will come on.)
6 Switch the coffee button on for 30 seconds or till one cup of water runs into the bowl. (Allow a few seconds for the water to appear.)
7 Hold the steam release/hot water button down till one cup of water runs into the jug. Release the button.
8 Switch the coffee button off (the coffee light will stay on). Switch the on-off button off.
- Repeat these steps if you haven't made coffee for a few days.

to make espresso

1 Put all buttons in the 'out' (off) position.
2 Pour water into the tank.
3 Ensure the thermocream® disc is in the filter holder. Insert the filter ❶. (The thermocream® disc has a valve that ensures the flow of coffee is maintained at a constant pressure and closes automatically once the coffee has been poured. This allows you to obtain a very creamy espresso with an intense aroma and full bodied flavour.)
4 Add the coffee using the measuring spoon (one level spoon per cup, maximum 2 cups) and gently press it against the pusher ❷. More coffee and firm pressure will give you a stronger brew. Less coffee and light pressure will produce a milder espresso. Wipe off any excess coffee around the rim.
- When buying ground coffee make sure it is suitable for espresso machines.

5 Lift the filter holder into the liquid coffee outlet. Turn it firmly to lock it ❸.
6 Put one or two cups underneath. If making 1 cup of coffee centre your cup in the middle. Generally 1 cup of espresso is equal to 45 ml/1½ fl.oz.
7 Switch the on-off button on and wait for the coffee light to go out. When making your first cup of espresso leave the machine for an additional 8-10 minutes to warm up. This will ensure your first cup of coffee is hot. Each time you make a cup of coffee, make sure that the coffee light is off.
8 Switch the coffee button on. After a few seconds, espresso will come out ❹.
9 When you've enough espresso - not too much, otherwise it'll be too weak - switch the coffee button off. Unless you're making more, switch the on-off button off.
- There'll be water on the filter when you remove it: this is normal.

10 To make more, always clean out the used coffee and then start at step 1.

important
Never remove the filter holder while the coffee button is on or while coffee is brewing - steam could shoot out and burn you.

to froth milk for capuccino

1 Put all buttons in the 'out' (off) position.
2 **Important: Remove the filter holder. Don't remove it during the frothing process as steam will shoot out and could burn you.**
3 Swing out the maxi-cappucino nozzle and put an empty jug underneath.
4 Switch the on-off button on, then the steam button on. (The steam light will flash and the on-off and coffee lights will come on. Steam or hot water may drip from the liquid coffee outlet.)
5 When the coffee light goes out, gently press the steam release/hot water button till steam comes out (a little water will come out first). Release it after a few seconds.
- **important:** if steam fails to appear, or stops, switch the coffee button on for 2-3 seconds - watch out for steam coming out of the liquid coffee outlet.

6 Part-fill your jug with milk - the milk may increase up to three times in volume. Dip the maxi-cappucino nozzle into the milk. Gently press the steam release/hot water button and move the jug around ❺. Never allow the milk to boil as this will spoil the flavour of the coffee.
7 Release the steam release/hot water button. Switch the steam and on-off buttons off.
8 Spoon the milk onto your espresso.

to make espresso after frothing milk

- If you're making espresso straight after frothing milk, you need to get rid of any over-hot water that could burn your coffee. Here's how:

1 Swing out the maxi-cappucino nozzle and stand an empty jug underneath.
2 Hold down the steam release/hot water button and then switch the on/off and coffee button on. Allow a good cupful of water to come out.
3 Switch the coffee and on-off buttons off and then release the steam release/hot water button.

to boil water for other hot drinks, eg tea, fruit drinks

1 Put all buttons in the 'out' (off) position.
2 Pour water into the tank.
3 Swing out the maxi-cappucino nozzle and put a cup underneath.
4 Switch the on-off button on.
5 When the coffee light goes out, hold down the steam release/hot water button then switch the coffee button on. Hot liquid may come out of the liquid coffee outlet.
6 Let the cup fill with water.

- If the coffee light comes on, the water needs re-heating, so switch the coffee button off and then release the steam release/hot water button. When the light goes out, hold down the steam release/hot water button and switch the coffee button on.

7 Switch the coffee button off and release the steam release/hot water button.

important
Never remove the filter holder while the coffee button is on - steam could shoot out and burn you.

troubleshooting

No steam's coming out

- Is there water in the tank?
- Have you switched the steam button on?
- Is the coffee light on? If yes, wait for it to go out.
- The maxi-cappucino nozzle may be blocked: see 'cleaning'.

No water's coming out

- Is there water in the tank?
- Is the tank fitted correctly?
- Air may be trapped inside: repeat the steps under 'Before making coffee for the first time'.

No coffee's coming out, or there's just a trickle

- The filter holes may be blocked: see 'cleaning'.
- The liquid coffee outlet may be blocked. Switch off and put a bowl underneath. Remove the filter holder and switch on again. If water doesn't flow evenly from all the holes, clean it: see 'cleaning'.
- The thermocream® disc may need cleaning: see 'cleaning'.
- The coffee may be ground too finely.
- Is there water in the tank?

The filter's overflowing

- Is the filter holder on properly? Switch off before checking.
- Have you used too much coffee (more than two measuring spoonfuls)?
- The liquid coffee outlet may be clogged with coffee grains: see 'cleaning'.

The coffee's weak and cold

- The coffee may not be finely ground enough.
- You may have let too much water through.
- The coffee light may have been on when the coffee button was pressed.
- Is the thermocream® disc in the filter holder?

cleaning

- Before cleaning, unplug and let everything cool.
- Lift off the tank - a small amount of water may drip from the valve - this is normal. Empty and dry after use.

maxi-cappucino nozzle

1 Pull off the rubber nozzle and wash after every use - otherwise the milk will dry on.
2 Wipe the metal pipe with a damp cloth and clear the hole with a needle.

filter

Remove and wash. Unblock the holes with a small brush. Then dry.

thermocream® disc

1 Pop it out: turn the filter holder over and tap it on a hard surface. Wash ❻.
2 Periodically remove the seal and separate the two black discs. Wash under the tap. Use a needle to clear the holes in the sides and top of the nut ❼. Clear the centre hole on the other side ❽.

cup stand, drip tray, filter holder

Wash, then dry.

liquid coffee outlet

- Remove built-up coffee grains with a toothpick ❾.
- Periodically allow water to pass through without attaching the filter holder.
- Also periodically unblock the holes. Here's how:

1 Unscrew the nut with a size 14 spanner ❿.
2 Clear the holes with a toothpick or needle. Or soak for a few hours in one tablespoon of vinegar mixed with two tablespoons of cooking salt.
3 Re-assemble making sure the coarse side is uppermost.

service and customer care

If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

If you need help with:

- using your machine or
- servicing, spare parts or repairs

Contact the shop where you bought your machine.

Fold forsiden med illustrationerne ud.

sikkerhed

- Fjern aldrig filterholderen, mens der er tændt for kaffeknappen eller mens kaffen brygger – damp kan sprøjte ud og skolde dig.
- Pas på, du ikke brænder dig på:
  - Varme dele, især maxi-cappucino-dyse
  - Damp eller det skoldende varme vand, der kommer ud af maxi-cappucino dysen eller udløbet til den færdige kaffe.
- Hold børn væk fra maskinen. Lad aldrig ledningen hænge ned, hvor et barn kan gribe fat i den.
- Anvend aldrig en beskadiget maskine. Få det kontrolleret eller repareret: se 'service'.
- Kom aldrig maskinen i vand og lad ikke ledningen eller stikket blive våde – du kan få et elektrisk stød.
- Tag stikket ud:
  - før der fyldes vand på
  - inden rengøring
  - efter brug.
- Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
- Undgå, at ledningen kommer i berøring med varme dele.
- Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Lad aldrig børn lege med maskinen.

vigtigt

- Anvend aldrig maskinen uden vand – da pumpen ellers kan blive ødelagt.
- Opbevar maskinen ved en temperatur over 0°C – ellers kan vandet i maskinen fryse og beskadige den.
- Anvend kun apparatet til det beregnede, private formål.
- Brug aldrig maskinen uden drypbakken og kopstativet.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Maskinen opfylder bestemmelserne for radiostøjdæmpning i EU-direktiv 89/336/EØF.

før første anvendelse

1 Fjern alt indpakningsmaterialet.
2 Klip båndet af ledningen
3 Vask delene: se 'rengøring'.
4 Skyl maskinen igennem: se ’før der laves kaffe første gang’

kend din Kenwood espressomaskine

① kaffeknap
② tænd/sluk knap
③ dampknap
④ udløb til færdig kaffe
⑤ kaffepresser
⑥ dampudslip/varmtvandsknap
⑦ kaffelampe
⑧ tænd/sluk lampe
⑨ damplampe
⑩ maxi cappucino dyse (varmtvands-/dampdyse)
⑪ beholder
⑫ måleske
⑬ drypbakke
⑭ kopstativ
⑮ filter
⑯ thermocream® skive
⑰ filterholder

før der laves kaffe første gang

1 Sæt alle knapperne i ‘ude’ (slukket) stilling.
2 Løft beholderlåget og hæld koldt vand i beholderen. Eller træk beholderen op for at tage den ud. Fyld den og sæt den derefter på igen ved at trykke den på plads.
- Vi anbefaler brug af filtreret vand fra et Kenwood vandfilter, da det giver bedre kaffe og reducerer mængden af kalkaflejringer. Brug aldrig vand med kulsyre.

3 Sving maxi-cappucino dysen ud og stil en kande under den.
4 Stil en skål under udløbet til den færdige kaffe. (Sæt ikke filterholderen på).
5 Tænd for tænd/sluk-knappen. (Tænd/sluk- og kaffelamperne lyser).
6 Tænd for kaffeknappen i 30 sekunder eller indtil der er løbet 1 kop vand ned i skålen. (Det vil tage et par sekunder, før vandet begynder at løbe ud).
7 Hold dampudslips-/varmtvandsknappen nede, til en kop vand er løbet ned i kanden. Slip knappen.
8 Sluk på kaffeknappen (kaffelampen lyser stadig). Sæt tænd/sluk knappen på off.
- Gentag disse punkter, hvis du ikke har lavet kaffe i et par dage.

sådan laver du espresso

1 Sæt alle knapperne i ‘ude’ (slukket) stilling. Kontrollér, at varmtvands/dampknappen er lukket ved at dreje den højre om.
2 Hæld vand i beholderen.
3 Sørg for, at thermocream® skiven sidder i filterholderen. Sæt filteret ❶ i. (Thermocream® skiven har en ventil, som sikrer, at kaffestrømmen holdes på et konstant tryk; ventilen lukker automatisk, når kaffen er løbet ud. Hermed er det muligt at få en perfekt espresso med tyk crema, stærk aroma og kraftig smag.)
4 Kom kaffen i med måleskeen (en strøget skefuld pr. kop, maksimalt 2 kopper) og tryk den mod kaffepresseren ❷. Mere kaffe og et kraftigt tryk giver et kraftigere resultat. Mindre kaffe og et let tryk giver en mildere espresso. Fjern eventuel overskydende kaffe omkring kanten.
- Når du køber malet kaffe, skal du sørge for, at den er egnet til espressomaskiner.

5 Løft filterholderen ind i udløbet til den færdige kaffe. Drej den godt for at låse den fast ❸.
6 Sæt 1 eller 2 kopper under. Hvis der kun laves 1 kop kaffe, skal koppen stilles i midten. Som regel svarer 1 kop espresso til 45 ml.
7 Tænd for tænd/sluk-knappen og vent, til kaffelampen går ud. Når du laver den første kop espresso, skal du lade maskinen varme op i yderligere 8-10 minutter. Hermed sikres det, at den første kop kaffe bliver rigtig varm. Hver gang du laver en kop kaffe, skal du sørge for, at kaffelampen er slukket.
8 Tænd for kaffeknappen. Efter et par sekunders forløb kommer der espresso ud ❹.
9 Når der er nok espresso – ikke for meget, da den eller vil blive for svag – skal du slukke for kaffeknappen. Hvis du ikke skal lave mere, skal du slukke for tænd/sluk-knappen.
- Når filteret tages ud, vil der være lidt vand på det: det er ganske normalt.

10 Ønsker du at lave mere, skal du altid fjerne den brugte kaffegrums og begynde forfra igen fra punkt 1.

vigtigt
Fjern aldrig filterholderen, mens der er tændt for kaffeknappen eller mens kaffen brygger – damp kan sprøjte ud og skolde dig.

sådan opskummer du mælk til cappuccino

1 Sæt alle knapperne i ‘ude’ (slukket) stilling.
2 **vigtigt: Fjern filterholderen. Fjern den ikke under opskumningen, da der ellers kan sprøjte damp ud og skolde dig.**
3 Sving maxi-cappucino dysen ud og sæt en tom kande nedenunder.
4 Tænd på tænd/sluk knappen og derefter på dampknappen. (Damplampen blinker og tænd/sluk- og kaffelamperne tændes. Der kan dryppe damp eller varmt vand fra udløbet til færdig kaffe.)
5 Når kaffelampen slukker, skal du trykke forsigtigt på dampudslips-/varmtvandsknappen, indtil der kommer damp ud (der kommer først lidt vand). Slip den efter et par sekunder.
- **vigtigt:** Kommer der ikke damp ud eller hvis den stopper, skal du tænde for kaffeknappen i 2-3 sekunder – hold øje med dampen, der kommer ud af udløbet til den færdige kaffe.

6 Fyld kanden delvis med mælk – mælken kommer til at fylde indtil tre gange så meget. Dyp maxi-cappucino dysen i mælken. Tryk forsigtigt på dampudslips-/varmtvandsknappen og kør kanden rundt ❺. Lad aldrig mælken koge, idet dette vil ødelægge kaffens duft.
7 Slip dampudslips-/varmtvandsknappen. Sluk for dampknappen og tænd/sluk knappen.
8 Kom mælkeskummet ovenpå espressokaffen med en ske.

sådan laves espresso efter at mælken er skummet

- Hvis du laver espresso, lige efter du har opskummet mælk, skal du først sørge for at blive af med evt. alt for varmt vand, da det ellers kan brænde kaffen. Det gøres på følgende måde:

1 Sving maxi-cappucino dysen ud og stil en tom kande nedenunder.
2 Hold dampudslips-/varmtvandsknappen nede og tænd så for tænd/sluk knappen og kaffeknappen. Lad godt og vel en kop vand komme ud.
3 Sluk for kaffeknappen og tænd/sluk knappen og slip så dampudslips-/varmtvandsknappen.

sådan koger du vand til andre varme drikke, f.eks. te, frugtdrikke

1 Sæt alle knapperne i 'ude' (slukket) stilling.
2 Hæld vand i beholderen.
3 Sving maxi-cappucino dysen ud og stil en kop under den.
4 Tænd for tænd/sluk-knappen.
5 Når kaffelampen slukkes, holdes dampudslips-/varmtvandsknappen nede, og kaffeknappen tændes. Der kan komme meget varm væske ud af udløbet til færdig kaffe.
6 Lad koppen fyldes med vand.

- Hvis kaffelampen tændes, skal vandet varmes op igen. Så skal du slukke på kaffeknappen og udløse dampudslips-/varmtvandsknappen. Når lampen slukkes, holdes dampudslips-/varmtvandsknappen nede, og kaffeknappen tændes.

7 Sluk på kaffeknappen og udløs dampudslips-/varmtvandsknappen.
vigtigt
Fjern aldrig filterholderen, mens der er tændt for kaffeknappen – damp kan sprøjte ud og skolde dig.

problemløsning

Der kommer ingen damp ud
- Er der vand i beholderen?
- Har du tændt for dampknappen?
- Lyser kaffelampen? Hvis ja, så vent til den går ud.
- Maxi-cappucino dysen kan være blokeret: se 'rengøring'.

Der kommer ingen vand ud
- Er der vand i beholderen?
- Er beholderen sat rigtigt på?
- Der kan være luft i maskinen: gentag punkterne under 'før der laves kaffe første gang'.

Der kommer ingen kaffe ud eller kaffen kommer for langsomt ud
- Hullerne i filteret kan være blokerede: se 'rengøring'.
- Udløbet til den færdige kaffe kan være blokeret. Sluk for maskinen og sæt en skål under. Fjern filterholderen og tænd for maskinen igen. Hvis vandet ikke løber jævnt ud fra alle hullerne, skal den rengøres: se 'rengøring'.
- Thermocream® skiven kan trænge til at blive rengjort: se 'rengøring'.
- Kaffebønnerne kan være for malet for fint.
- Er der vand i beholderen?

Filteret løber over
- Er filterholderen sat rigtigt på? Sluk for maskinen, før den kontrolleres.
- Har du brugt for meget kaffe (mere end 2 måleskefulde)?
- Udløbet til den færdige kaffe kan være tilstoppet med kaffegrums: se 'rengøring'.

Kaffen er for tynd og kold
- Kaffebønnerne er måske ikke malet fint nok.
- Du kan have ladet for meget vand løbe igennem.
- Kaffelampen kan have lyst, da der blev trykket på kaffeknappen.
- Sidder thermocream® skiven i filterholderen?

rengøring

- Inden rengøring tag stikket ud af stikkontakten og lad alt køle af.
- Løft beholderen af – der kan dryppe en smule vand fra ventilen – det er helt normalt. Tøm den og tør den af efter brugen.

maxi-cappucino dyse
1 Træk gummidysen af og vask den, hver gang den har været i brug – ellers tørrer mælken fast på den
2 Tør metalrøret af med en fugtig klud og rens hullet med en nål.

filter
Fjern og vask. Rens evt. tilstoppede huller med en lille børste. Tør så med et viskestykke.

thermocream® skive
1 Tag den ud: drej filterholderen og bank den mod en hård overflade. Vask ❻.
2 Fjern af og til tætningen og adskil de to sorte skiver. Vask den under hanen. Brug en nål til at rense hullerne i siderne og på møtrikkens top ❼. Rens midterhullet på den anden side ❽.

kopstativ, drypbakke, filterholder
Vask og tør med et viskestykke.

udløb til færdig kaffe
- Fjern ophobet kaffegrums med en tandstikker ❾.
- Lad en gang imellem vandet løbe igennem maskinen uden filterholderen.
- Rens hullerne med jævne mellemrum på denne måde:

1 Skru møtrikken af med en nøgle i str. 14 ❿.
2 Rens hullerne med en tandstikker eller en nål. Eller lad den ligge i et par timer i en blanding af 1 spiseskefuld eddike og 2 spiseskefulde salt.
3 Saml delene igen og sørg for, at den ru side vender opad.

service og kundeservice

Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.

Hvis du har brug for hjælp med:
- brug af maskinen eller
- service, reservedele eller reparationer:
  Kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

Svenska

Innan du läser detta ska du vika ut framsidan som visar bilderna

säkerhet

- Tag aldrig bort filterhållaren medan knappen COFFEE är intryckt eller medan kaffebryggning pågår – du kan bränna dig på ångan.
- Var försiktig så du inte bränner dig på
  - varma delar, t.ex. cappuccino-pipen
  - ånga eller hett vatten från cappuccino-pipen eller kaffeutsläppet.
- Tillåt inte barn vara i närheten av kaffebryggaren. Låt aldrig sladden hänga ner så att ett barn kan dra i den.
- Använd aldrig en skadad kaffebryggare. Se till att skadad bryggare får service eller blir reparerad. Se ”service”.
- Doppa aldrig kaffebryggaren i vatten och låt inte sladden eller stickkontakten bli våt – du kan få en elektrisk stöt.
- Dra ur sladden
  - innan du fyller på vatten
  - innan du rengör kaffebryggaren
  - efter användning.
- Lämna aldrig kaffebryggaren utan uppsikt.
- Se till att sladden inte ligger mot heta föremål.
- Låt inte handikappade personer använda kaffebryggaren utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med kaffebryggaren.

viktigt

- Använd aldrig kaffebryggaren utan vatten – pumpen bränns sönder.
- Utsätt inte kaffebryggaren för temperaturer under 0° – eventuellt vatten i bryggaren kan frysa och orsaka skador.
- Använd bara kaffebryggaren för det avsedda ändamålet.
- Använd aldrig bryggaren utan droppbrickan och koppstället.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Kaffebryggaren uppfyller bestämmelserna i direktiv 89/336/EEC.

innan du använder kaffebryggaren för första gången

1 Ta av allt förpackningsmaterial.
2 Klipp av plaststrängen som håller ihop sladden.
3 Rengör delarna: de ”rengöring”.
4 Kör igenom kaffebryggaren med enbart vatten. Se ”innan du brygger kaffe för första gången”

lär känna din Kenwood espressobryggare

① kaffeknapp
② på/av-knapp
③ ångknapp
④ utsläpp för färdigt kaffe
⑤ pressare
⑥ knapp för hetvatten/ånga
⑦ kaffelampa
⑧ på/av-lampa
⑨ ånglampa
⑩ cappuccino-pip (hetvatten/ånga)
⑪ vattentank
⑫ mått
⑬ droppbricka
⑭ koppställ
⑮ filter
⑯ thermocream®-skiva
⑰ filterhållare

Innan du brygger kaffe för första gången

1 Sätt alla knappar i ej intryckt läge (av).
2 Lyft av tanklocket och häll kallt vatten i vattentanken. Eller dra upp vattentanken och ta ut den. Fyll den och sätt tillbaka den genom att trycka fast den.
- Vi rekommenderar att du använder filtrerat vatten från ett Kenwood vattenfilter. Det ger godare kaffe och förhindrar kalkbildning. Använd aldrig kolsyrat vatten.

3 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en kanna under.
4 Ställ en skål under utsläppet för färdigt kaffe. (Sätt inte dit filterhållaren.)
5 Tryck in på/av-knappen. (På/av- och kaffelamporna tänds.)
6 Tryck in kaffeknappen och låt den vara på i 30 sekunder, eller tills en kopp vatten runnit ner i skålen. (Det tar några sekunder innan det kommer något vatten.)
7 Håll ner knappen för hetvatten/ånga tills en kopp vatten runnit ner i kannan. Släpp upp knappen.
8 Stäng av kaffeknappen (Kaffelampan lyser fortfarande). Stäng av på/av-knappen.
- Upprepa dessa steg om du inte har bryggt kaffe på några dagar.

att göra espresso

1 Sätt alla knappar i ej intryckt läge (av). Kontrollera att kranen för hetvatten/ånga är stängd genom att vrida den medurs.
2 Häll vatten i vattentanken.
3 Kontrollera att thermocream®-skivan sitter i filterhållaren. Sätt i filtret ❶. (Thermocream®-skivan har en ventil som ser till att kaffeflödet hålls konstant och som stängs omedelbart när kaffet har hällts upp. Det gör att man får en mycket krämig espresso med rik arom och fyllig smak.)
4 Lägg i kaffe med måttet (ett struket mått per kopp, högst 2 koppar) och pressa försiktigt med pressaren ❷. Mer kaffe och kraftigare pressning ger starkare espresso. Mindre kaffe och mindre pressning ger svagare espresso. Torka av eventuellt kaffe runt kanten.
- Om du använder redan malet kaffe, måste du se till att malningen lämpar sig för espressobryggare.

5 Sätt i filterhållaren i utsläppet för färdigt kaffe. Vrid den med en kraftig knyck, så den låses i läge ❸.
6 Ställ en eller två koppar under utloppet. Om du gör bara en kopp skall den ställas i mitten. En normal kopp espresso är 4,5 cl.
7 Tryck in på/av-knappen och vänta tills kaffelampan släcks. När du gör den första koppen espresso bör du låta bryggaren vara på ytterligare 8-10 minuter så att den värms upp. Då kan du vara säker på att även den första koppen kaffe är varm. Se till att lampan är släckt varje gång du ska göra en kopp kaffe.
8 Tryck in kaffeknappen. Efter några sekunder kommer det ut espressokaffe ❹.
9 När du har tillräckligt med espressokaffe – inte för mycket, för då får du för svag espresso – stänger du av kaffeknappen. Om du inte vill göra fler koppar, stänger du också av på/av-knappen.
- Det är vatten på filtret när du tar bort det. Detta är normalt.

10 När du ska göra mer, måste du alltid ta bort sumpen och börja om igen på steg 1.

viktigt
Tag aldrig bort filterhållaren medan coffee-knappen är påslagen eller medan bryggning pågår – det kan komma ut het ånga, som det är lätt att bränna sig på.

att fradga upp mjölk för cappuccino

1 Sätt alla knappar i ej intryckt läge (av).
2 **Viktigt: Ta bort filterhållaren. Ta inte bort den under fradgningen, eftersom det då kommer ut het ånga, som det är lätt att bränna sig på.**
3 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en tom kanna under.
4 Tryck på på/av-knappen och sedan på ångknappen. (Ånglampan blinkar och på/av- och kaffelamporna tänds. Vatten kan droppa från utsläppet för färdigt kaffe.)
5 När kaffelampan slocknar trycker du försiktigt på knappen för hetvatten/ånga tills det kommer ut ånga (det kommer först lite vatten). Stäng den efter ett par sekunder.
- **viktigt:** Om det inte kommer ånga alls, eller om det slutar komma ånga, ska du trycka in kaffeknappen och låta den vara på i ett par sekunder - var försiktig med eventuell ånga som kommer ut ur utsläppet för färdigt kaffe.

6 Häll lite mjölk i kannan – inte för mycket, eftersom mjölken ökar tre gånger i volym. Doppa ner cappuccino-pipen i mjölken. Tryck försiktigt på knappen för hetvatten/ånga och vrid runt kannan ❺. Låt inte mjölken koka – det förstör kaffets smak.
7 Släpp upp knappen för hetvatten/ånga . Stäng av ång- och på/av-knapparna.
8 Skeda över mjölken i espresson.

att fradga upp mjölk för cappuccino

- Om du gör espresso direkt efter att fradgat upp mjölk, måste du först avlägsna allt överhettat vatten, eftersom det annars kan bränna kaffet. Följ anvisningarna:

1 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en tom kanna under.
2 Håll ner knappen för hetvatten/ånga och koppla sedan på on/off- och kaffeknapparna. Låt drygt en kopp vatten rinna ut.
3 Stäng av kaffe- och på/av-knapparna och släpp sedan upp knappen för hetvatten/ånga.

att koka upp vatten för andra varma drycker, t.ex. te eller fruktdrycker

1 Sätt alla knappar i ej intryckt läge (av).
2 Häll vatten i vattentanken.
3 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en kopp under.
4 Tryck in på/av-knappen.
5 När kaffelampan slocknar håller du ner knappen för hetvatten/ånga och trycker sedan på kaffeknappen. Lite het vätska kan komma ut ur kaffeutsläppet.
6 Lått koppen fyllas med vatten.
- Om kaffelampan tänds måste vattnet värmas upp igen, och du måste därför stänga av kaffeknappen och släppa upp knappen för hetvatten/ånga. När lampan slocknar håller du ner knappen för hetvatten/ånga och trycker sedan in kaffeknappen.

7 Stäng av kaffeknappen, släpp upp stänger knappen för hetvatten/ånga.

Viktigt
Tag aldrig bort filterhållaren medan kaffeknappen är intryckt – du kan bränna dig på ånga som kan komma ut.

problemsökning

Det kommer ingen ånga
- Finns det vatten i vattentanken?
- Har du slagit på STEAM?
- Är lampan COFFEE på? Vänta tills den slocknar.
- Cappuccino-pipen kan vara blockerad. Se ”rengöring”.

Det kommer inget vatten
- Finns det vatten i vattentanken?
- Sitter tanken i ordentligt?
- Det kan ha kommit in en luftficka. Upprepa stegen ”Innan du brygger kaffe för första gången”.

Det kommer bara droppar eller inget kaffe alls
- Filterhålen kan vara blockerade, se ”rengöring”.
- Utsläppet för färdigt kaffe kan vara blockerat. Stäng av och sätt en skål under. Ta bort filtret och slå på apparaten igen. Om det inte kommer en jämn ström vatten ur alla hålen, rengör filtret. Se ”rengöring”.
- Thermocream®-skivan kan behöva rengöras. Se ”rengöring”.
- Kaffet kan vara för finmalet.
- Finns det vatten i vattentanken?

Filtret svämmar över
- Sitter filterhållaren i ordentligt? Stäng av apparaten innan du kontrollerar.
- Har du lagt i för mycket kaffe (mer än två mått)?
- Utsläppet för färdigt kaffe kan vara blockerat av malet kaffe. Se ”rengöring”

Kaffet är för svagt och kallt
- Kaffet är inte tillräckligt finmalet.
- Du kan ha släppt igenom för mycket vatten.
- Kaffelampan kan ha lyst när du tryckte in kaffeknappen.
- Sitter thermocream®-skivan i filterhållaren?

rengöring

- Dra ur kontakten innan du börjar rengöringen och låt kaffebryggaren svalna.
- Lyft av tanken. Det kan droppa lite vatten från ventilen. Det är fullt normalt. Töm och torka tanken efter användning.

cappuccino-pipen
1 Dra av gummipipen och skölj ur den efter varje användning – annars torkar mjölken in.
2 Torka av metallpipen med en fuktig trasa och peta ur hålet med en nål.

filtret
Ta bort filtret och skölj av det. Rengör hålen med en liten borste. Torka.

thermocream®-skivan
1 Ta ut den – vrid filterhållaren upp-och-ner och knacka den mot en hård yta. Diska den ❻.
2 Ta då och då bort tätningen och skilj de två svarta skivorna åt. Skölj det under kranen. Använd en nål för att göra ren hålen i mutterns sidor och översida ❼. Gör ren mitthålet på andra sidan ❽.

koppställning, droppbricka, filterhållare
Skölj och torka.

utsläppet för färdigt kaffe
- Ta bort rester av malet kaffe med en tandpetare ❾
- Kör då och då espressomaskinen utan filterhållaren, så att rent vatten får gå rakt genom.
- Rensa då och då hålen. Så här gör du:

1 Skruva loss muttern med en nyckel av storlek 14 ❿.
2 Gör ren hålen med en tandpetare eller en nål. Eller lägg dem i blöt i en matsked vinäger blandat med två matskedar bordssalt.
3 Montera ihop det hela igen. Se till att den grova sidan kommer uppåt.

service och kundtjänst

Om sladden går sönder måste den av säkerhetsskäl bytas av Kenwood eller en av Kenwood auktoriserad reparatör.

Om du behöver hjälp med
- råd om hur man använder kaffebryggaren eller
- service, reservdelar eller reparation

kan du kontakta affären där du köpte kaffebryggaren.

Før du leser dette skal du brette ut forsiden med illustrasjonene

sikkerhetshensyn

- Ta aldri filterholderen ut mens COFFEE-knappen er på, eller mens du trekker kaffe - dampen kan sprute ut og brenne deg.
- Ikke brenn deg på:
  - varme deler, særlig cappucino-kranen
  - damp eller varmt vann som kommer ut av cappucino-kranen eller uttaket for ferdig kaffe.
- Hold barn vekke fra espressomaskinen. Og la aldri ledningen henge ned der barn kan få tak i den.
- Du må aldri bruke en espressomaskin som er skadet. Få den overhalt eller reparert, se 'service'.
- Legg aldri espressomaskinen i vann eller la ledningen eller støpselet bli vått - du kan få elektrisk støt.
- Trekk ut støpselet:
  - før du fyller på vann
  - før rengjøring
  - etter bruk.
- Gå aldri fra espressomaskinen når den er i bruk.
- Ikke la ledningen komme i berøring med varme deler.
- Ikke la handikappede mennesker bruke espressomaskinen uten tilsyn.
- Ikke la barn leke med espressomaskinen.

viktig

- Ikke bruk espressomaskinen uten vann - pumpen vil bli utbrent.
- Oppbevar maskinen over 0°C ellers fryser eventuelt vann som er i maskinen og forårsaker skader.
- Espressomaskinen er kun beregnet til bruk i private husholdninger.
- Den må aldri brukes uten dryppskuffen og koppestativet.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av espressomaskinen.
- Denne maskinen er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC.

før du tar espressomaskinen i bruk for første gang

1 Fjern all emballasje.
2 Skjær klipset av ledningen.
3 Vask delene, se 'rengjøring'.
4 Kjør vann gjennom espressomaskinen, se 'før du lager kaffe for første gang'.

delene

① kaffeknapp
② på/av knapp
③ dampknapp
④ uttak for ferdig kaffe
⑤ stempel
⑥ damputslipp/varmtvanns-knapp
⑦ kaffelampe
⑧ på/av lampe
⑨ damplampe
⑩ cappucino-kran (varmtvanns/dampkran)
⑪ tank
⑫ måleskje
⑬ dryppskuff
⑭ koppestativ
⑮ filter
⑯ thermocream®-skive
⑰ filterholder

før du tar espressomaskinen i bruk for første gang

1 Still alle knappene i 'ut'(av)-posisjon.
2 Løft opp tanklokket og hell kaldt vann i tanken. Eller trekk tanken opp for å ta den ut. Fyll den og sett den tilbake ved å skyve den ned og på plass.
- Vi anbefaler at du bruker filtrert vann fra et Kenwood vannfilter, da dette gir bedre kaffe og reduserer eventuell kalkavleiring. Bruk aldri vann med kullsyre.

3 Sving ut cappucino-kranen og sett en mugge under den.
4 Sett en bolle under uttaket for ferdig kaffe. (Ikke sett på filterholderen).
5 Slå på på/av knappen. (På/av- og kaffelampen kommer på).
6 Slå kaffeknappen på i 30 sekunder eller til en kopp med vann renner ned i bollen. (Det tar noen sekunder før vannet kommer ut).
7 Hold damputslipp/varmtvanns-knappen nede til én kopp vann renner ned i muggen. Slipp knappen.
8 Slå kaffeknappen av (kaffelampen lyser fortsatt). Slå på-av knappen av.
- Gjenta disse trinnene hvis du ikke har laget kaffe på noen dager.

lage espresso

1 Still alle knappene i 'ut'(av)-posisjon. Se etter at varmtvanns/dampknotten er stengt ved å vri den i klokkeretningen.
2 Hell vann i tanken.
3 Pass på at thermocream®-skiven er i filterholderen. Sett inn filteret ❶. (Thermocream®-skiven har en ventil som sikrer at kaffen renner ved konstant trykk og lukkes automatisk når kaffen er tømt ut. Dette gjør at du får en svært kremaktig espresso med intens aroma og rund smak).
4 Bruk måleskjeen og sett til kaffe (en strøken skje per kopp, maksimum 2 kopper) og trykk den forsiktig mot stempelet ❷. Mer kaffe og fast trykk gir deg sterkere kaffe. Mindre kaffe og lett trykk gir en mildere espresso. Tørk av eventuelt overflødig kaffe rundt kanten.
- Når du kjøper malt kaffe skal du passe på at den passer til espressomaskiner.

5 Løft filterholderen ned i uttaket for ferdig kaffe. Vri slik at det låser seg ❸.
7 Slå på/av knappen på og vent til kaffelampen slukner. Når du lager den første koppen med espresso skal du la maskinen stå og varmes opp 8-10 minutter. Dette vil sikre at den første kaffekoppen er varm. Hver gang du lager en kopp kaffe må du passe på at kaffelampen er av.
8 Slå kaffeknappen på. Etter noen få sekunder kommer det espresso ut ❹.
9 Når du har fått nok espresso - ikke for mye, ellers blir den for svak - skal du slå kaffeknappen av. Hvis du ikke skal lage mer skal du slå på/av knappen av.
- Det er vann på filteret når du tar det ut - dette er normalt.

10 Hvis du vil lage mer skal du alltid ta bort den brukte kaffegruten og starte ved trinn 1.

viktig

Du skal aldri ta ut filterholderen mens coffee-knappen er på eller mens du trekker kaffe. Du kan brenne deg på eventuell damp som spruter ut.

skumme melk til cappucino

1 Still alle knappene i 'ut'(av)-posisjon.
2 **Viktig: ta ut filterholderen. Ikke ta den ut mens skummingen pågår da du kan brenne deg på dampen som spruter ut.**
3 Sving cappucino-kranen ut og sett en tom mugge under den.
4 Slå på-av knappen på, deretter dampknappen på. (Damplampen blinker, og på-av og kaffelampene kommer på. Det drypper kanskje damp eller varmt vann fra uttaket for ferdig kaffe.)
5 Når kaffelampen slukner skal du forsiktig trykke på damputslipp/varmtvanns-knappen til det kommer ut damp (det kommer ut litt vann først). Slipp den etter noen sekunder.
- **viktig:** hvis det ikke kommer ut damp, eller det stanser, skal du slå kaffeknappen på i 2-3 sekunder - se opp for damp som kommer ut av uttaket for ferdig kaffe.

6 Fyll muggen delvis med melk - melken kan øke inntil tre ganger i volum. Dypp cappucino-kranen ned i melken. Trykk forsiktig på damputslipp/varmtvanns-knappen og flytt muggen rundt ❺. La aldri melken koke, da dette ødelegger smaken på kaffen.
7 Slipp damputslipp/varmtvanns-knappen. Slå damp- og på-av knappene av.
8 Bruk skje til å legge melken oppå espressoen.

slik lager du espresso etter at du har skummet melk

- Hvis du lager espresso rett etter at du har skummet melk må du kvitte deg med eventuelt for varmt vann som kan brenne kaffen. Slik gjøres det:

1 Sving cappucino-kranen ut og sett en tom mugge under den.
2 Hold damputslipp/varmtvanns-knappen nede og slå deretter på/av og kaffe-knappen på. La vel en kopp vann renne ut.
3 Slå kaffe- og på-av knappene av, og slipp damputslipp/varmtvanns-knappen.

koke vann til andre varme drikker, f.eks. te, fruktdrikker

1 Still alle knappene i 'ut' (av)-posisjon.
2 Hell vann i tanken.
3 Sving cappucino-kranen fram og sett en kopp under den.
4 Slå på/av-knappen på.
5 Når kaffelampen slukner skal du holde damputslipp/varmtvanns-knappen nede og så slå kaffeknappen på. Det kan komme varm væske ut av uttaket for ferdig kaffe.
6 La koppen fylles med vann.

- Hvis kaffelampen kommer på må vannet varmes opp igjen, så slå kaffeknappen av og slipp deretter damputslipp/varmtvanns-knappen. Når lampen slukner skal du holde damputslipp/varmtvanns-knappen nede og slå kaffeknappen på.

7 Slå kaffeknappen av, og slipp damputslipp/varmtvanns-knappen.

Viktig
Du må aldri ta ut filterholderen mens kaffeknappen er på - du kan brenne deg på damp som eventuelt spruter ut.

feilsøking

Det kommer ikke damp ut

- Er det vann i tanken?
- Har du slått STEAM-knappen på?
- Er COFFEE-lampen på? Hvis ja, vent til den slukner.
- Cappucino-kranen er kanskje tilstoppet: se 'rengjøring'.

Det kommer ikke vann ut

- Er det vann i tanken?
- Er tanken riktig satt på?
- Det er kanskje luft i maskinen. Gjenta trinnene under 'Før du tar espressomaskinen i bruk for første gang'.

Det kommer ikke kaffe ut, eller den renner svært sakte

- Filterhullene er kanskje tette, se 'rengjøring'.
- Uttaket for ferdig kaffe er kanskje tett. Slå av og sett en bolle under. Ta ut filterholderen og slå på igjen. Hvis vannet ikke renner jevnt fra alle hullene skal du rengjøre den, se 'rengjøring'.
- Thermocream®-skiven trenger kanskje rengjøring, se 'rengjøring'.
- Kaffen er kanskje for finmalt.
- Er det vann i tanken?

Filteret flyter over

- Sitter filterholderen skikkelig i? Slå av maskinen før du kontrollerer.
- Har du brukt for mye kaffe (mer enn to måleskjeer)?
- Hvis du bruker kaffeposer er det brukt riktig filter?

Kaffen er svak og kald

- Kaffen er kanskje ikke finmalt nok.
- Du har kanskje latt for mye vann renne gjennom.
- Kaffelampen var kanskje på da kaffeknappen ble trykket inn.
- Er thermocream®-skiven i filterholderen?

rengjøring

- Før rengjøring skal du trekke ut støpselet og la espressomaskinen avkjøles.
- Løft tanken av - det kan dryppe litt vann fra ventilen - dette er normalt. Tøm og tørk etter bruk.

cappucino-kranen

1 Trekk av gummituten og vask etter hver gangs bruk - ellers tørker melken fast.
2 Tørk av metallrøret med en fuktig klut og rengjør hullet med en nål.

filter
Ta det ut og vask. Åpne hullene med en liten børste. Tørk.

thermocream®-skiven

1 Ta den ut: snu filterholderen opp ned og bank den mot en hard overflate. Vask ❻.
2 Ta av tetningsringen en gang i blant og ta de to svarte skivene fra hverandre. Vask under springen. Bruk en nål til å rense hullene i sidene og oppå mutteren ❼. Rens hullet i midten på den andre siden ❽.

koppestativ, dryppskuff, filterholder
Vask, og tørk.

uttak for ferdig kaffe

- Fjern oppsamlet grut med en tannpirker ❾.
- En gang i blant skal du la vann renne gjennom maskinen uten å sette i filterholderen.
- Du skal også en gang i blant rense hullene. Slik gjøres det:

1 Skru av mutteren med en skrunøkkel i størrelse 14 ❿.
2 Rens hullene med en tannpirker eller nål. Eller la den ligge i bløt noen timer i en ss eddik blandet med to ss koksalt.
3 Sett den sammen igjen, og pass på at den ru siden vender opp.

service

Hvis ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner skiftes ut av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å:

- bruke espressomaskinen eller
- til service, reservedeler eller reparasjoner
  skal du kontakte forhandleren der du kjøpte espressomaskinen.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvat

turvallisuus

- Älä irrota suodatintelinettä, kun COFFEE-painike on päällä tai kun kahvi on valmistumassa, sillä laitteesta tuleva kuumaa höyry saattaa polttaa.
- Varo polttamasta itseäsi:
  - kuumiin osiin, erityisesti maxi-cappuccino-suuttimeen
  - maxi-cappuccino-suuttimesta tai kahvin ulostuloaukosta tulevalla höyryllä tai kuumalla vedellä.
- Älä päästä lapsia laitteen lähelle. Äläkä anna virtajohdon roikkua sellaisessa paikassa, missä lapsi voisi tarttua siihen.
- Älä koskaan käytä vaurioitunutta keitintä. Vie se tarkistettavaksi tai korjattavaksi: katso kohta 'huolto'.
- Sähköiskuvaaran takia älä koskaan laita keitintä veteen tai anna virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta:
  - ennen kuin kaadat laitteeseen vettä
  - ennen puhdistusta
  - käytön jälkeen.
- Älä koskaan jätä keitintä päälle ilman valvontaa.
- Älä anna virtajohdon koskettaa kuumia osia.
- Älä anna taitamattomien henkilöiden käyttää keitintä ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.

tärkeää

- Älä koskaan käytä keitintä ilman vettä, sillä pumppu saattaa palaa rikki.
- Älä käytä laitetta alle 0 °C:een lämpötilassa, sillä muuten keittimessä oleva vesi jäätyy ja vaurioittaa laitteen.
- Keitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman keräysastiaa ja kuppitelinettä.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
2 Leikkaa nauha irti johdosta.
3 Pese osat: katso kohta 'puhdistus'.
4 Huuhtele keitin huolellisesti: katso kohta 'ennen ensimmäistä kahvinvalmistuskertaa'.

tutustu Kenwood-espressokeittimeen

① kahvipainike
② on/off-painike
③ höyrypainike
④ valmiin kahvin ulostuloaukko
⑤ painin
⑥ höyrynvapautus-/kuumavesipainike
⑦ kahvinvalmistuksen merkkivalo
⑧ on/off-valo
⑨ höyryn merkkivalo
⑩ maxi-cappuccino-suutin (kuumavesi-/höyryputki)
⑪ säiliö
⑫ mittalusikka
⑬ keräysastia
⑭ kuppiteline
⑮ suodatin
⑯ thermocream®-levy
⑰ suodatinteline

ennen ensimmäistä kahvinvalmistuskertaa

1 Kytke kaikki painikkeet pois päältä.
2 Nosta säiliön kansi ja kaada vesi säiliöön. Vaihtoehtoisesti voit irrottaa säiliön vetämällä sen ylös. Täytä säiliö ja paina takaisin paikalleen.
- Kenwood-vedensuodattimella suodatetun veden käyttö on suositeltavaa, sillä se estää kalkkikiven muodostumisen ja kahvi on laadultaan parempaa. Älä koskaan käytä hiilihappoista vettä.

3 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta kannu sen alapuolelle
4 Laita kulho valmiin kahvin ulostuloaukon alapuolelle. (Älä kiinnitä suodatintelinettä.)
5 Kytke on/off-painike päälle. (On/off-valo ja kahvinvalmistuksen merkkivalo syttyvät.)
6 Kytke kahvipainike päälle 30 sekunniksi tai kunnes kulhoon on valunut kupillinen vettä. (Veden tulo kestää muutamia sekunteja.)
7 Pidä höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta alhaalla, kunnes kupillinen vettä on valunut kannuun. Vapauta painike.
8 Kytke kahvipainike pois päältä (kahvinvalmistuksen merkkivalo pysyy päällä). Kytke on/off-painike pois päältä.
- Toista nämä vaiheet, jos et ole käyttänyt keitintä muutamaan päivään.

espressokahvin valmistus

1 Kytke kaikki painikkeet pois päältä. Tarkista, että kuuman veden / höyryn säätönuppi on suljettu kääntämällä nuppia myötäpäivään.
2 Kaada säiliöön vettä.
3 Varmista, että thermocream®-levy on suodatintelineessä. Työnnä suodatin paikalleen ❶. (thermocream®-levyssä on venttiili, joka pitää kahvivirran yllä tasaisella paineella ja joka sulkeutuu automaattisesti, kun kahvi on valunut. Tämän ansiosta espressosta tulee erittäin kermaista ja siinä on voimakas aromi ja täyteläinen maku.)
4 Lisää kahvi mittalusikalla (yksi tasapäinen lusikallinen kahvia kuppia kohden, enintään 2 kuppia) ja paina se kevyesti paininta vasten ❷. Valmis kahvi on vahvempaa, jos jauhettua kahvia lisätään enemmän ja se painetaan tiiviimmin. Vastaavasti saadaan miedompaa espressoa, jos kahvia lisätään vähemmän ja se painetaan alas kevyesti. Pyyhi ylimääräinen kahvi reunan ympäriltä.
- Ostaessasi valmiiksi jauhettua kahvia varmista, että se sopii espressokeittimeen.

5 Nosta suodatinteline valmiin kahvin ulostuloaukkoon. Lukitse teline kääntämällä sitä tukevasti ❸.
6 Aseta yksi tai kaksi kuppia ulostuloaukon alapuolelle. Jos valmistat yhden kupillisen kahvia, aseta kuppi keskelle. Yksi espressokupillinen on yleensä 45 ml.
7 Kytke on/off-painike päälle ja odota, että kahvinvalmistuksen merkkivalo sammuu. Kun valmistat ensimmäisen espressokupillisen, anna keittimen lämmetä vielä 810 minuuttia merkkivalon sammumisen jälkeen. Näin varmistetaan, että ensimmäinen kahvikupillinen on kuumaa. Varmista jokaisella kahvinvalmistuskerralla, että kahvinvalmistuksen merkkivalo on pois päältä.
8 Kytke kahvipainike päälle. Kahvi valuu muutaman sekunnin kuluttua ❹.
9 Kun espressokahvia on tarpeeksi (kahvista tulee liian laihaa, jos sitä on liikaa), kytke kahvipainike pois päältä. Kytke on/off-painike pois päältä, jos et valmista lisää kahvia.
- Suodattimessa on vettä, kun se otetaan pois: tämä on normaalia.

10 Jos valmistat lisää kahvia, kaada aina käytetty kahvi pois ja aloita uudestaan vaiheesta 1.

tärkeää
Älä irrota suodatintelinettä, kun coffee-painike on päällä tai kun kahvi on valmistumassa, sillä laitteesta tuleva kuumaa höyry saattaa polttaa.

maidon vaahdottaminen cappuccinoa varten

1 Kytke kaikki painikkeet pois päältä.
2 **Tärkeää: Irrota suodatinteline. Älä irrota sitä kesken vaahdotusta, sillä laitteesta tuleva kuuma höyry voi polttaa.**
3 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta tyhjä kannu sen alapuolelle.
4 Kytke on/off-painike päälle ja sitten höyrypainike päälle. (Höyryn merkkivalo vilkkuu ja on/off-valo ja kahvinvalmistuksen merkkivalo syttyvät. Kahvin ulostuloaukosta saattaa tulla höyryä tai tippua vettä.)
5 Kun kahvinvalmistuksen merkkivalo sammuu, paina kevyesti höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta, kunnes höyryä alkaa virrata (ensin putkesta tulee hieman vettä). Vapauta painike muutaman sekunnin kuluttua.
- tärkeää: jos höyryä ei tule tai sen tulo loppuu, kytke kahvipainike päälle 23 sekunniksi. Varo kahvin ulostuloaukosta tulevaa höyryä.

6 Täytä kannu osittain maidolla vaahdotettaessa maidon määrä kolminkertaistuu. Upota maxi-cappuccino-suutin maitoon. Paina kevyesti höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta ja liikuttele kannua ympäri ❺. Älä anna maidon kiehua, sillä tämä pilaa kahvin maun.
7 Vapauta höyrynvapautus-/kuumavesipainike. Kytke höyrypainike ja on/off-painike pois päältä.
8 Lusikoi maito espresson päälle.

espressokahvin valmistus maidon vaahdottamisen jälkeen

- Jos espresso valmistetaan maidon vaahdottamisen jälkeen, laitteesta tulee poistaa ylikuumentunut vesi, joka voi polttaa kahvin. Suorita seuraavat toimenpiteet:

1 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta tyhjä kannu sen alapuolelle.
2 Pidä höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta alhaalla ja kytke on/off-painike ja kahvipainike päälle. Anna vettä valua reilun kupillisen verran.
3 Kytke kahvipainike ja on/off-painike pois päältä ja vapauta höyrynvapautus-/kuumavesipainike.

veden keittäminen muita kuumia juomia varten (esim. tee tai kuuma mehu)

1 Kytke kaikki painikkeet pois päältä.
2 Kaada säiliöön vettä.
3 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta kuppi sen alapuolelle.
4 Kytke on/off-painike päälle.
5 Kun kahvinvalmistuksen merkkivalo sammuu, pidä höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta alhaalla ja kytke kahvipainike päälle. Valmiin kahvin ulostuloaukosta saattaa valua kuumaa nestettä.
6 Täytä kuppi vedellä.

- Jos kahvinvalmistuksen merkkivalo syttyy, vesi tulee lämmittää uudestaan, joten kytke kahvipainike pois päältä ja vapauta höyrynvapautus-/kuumavesipainike. Kun valo sammuu, pidä höyrynvapautus-/kuumavesipainiketta alhaalla ja kytke kahvipainike päälle.

7 Kytke kahvipainike pois päältä ja vapauta höyrynvapautus-/kuumavesipainike.
tärkeää
Älä irrota suodatintelinettä, kun kahvipainike on päällä, sillä laitteesta tuleva kuumaa höyry saattaa polttaa.

vianmääritys

Laitteesta ei tule höyryä
- Onko säiliössä vettä?
- Onko steam-painike kytketty päälle?
- Onko coffee-valo päällä? Jos on, odota, kunnes se sammuu.
- Maxi-cappuccino-suutin saattaa olla tukkeutunut: katso kohta 'puhdistus'.

Laitteesta ei tule vettä
- Onko säiliössä vettä?
- Onko säiliö asennettu oikein?
- Laitteen sisään on jäänyt ilmaa: toista vaiheet kohdasta 'ennen ensimmäistä kahvinvalmistuskertaa'.

Laitteesta ei tule kahvia tai sitä tulee vain hyvin vähän
- Suodatinreiät ovat mahdollisesti tukkeutuneet: katso kohta 'puhdistus'.
- Valmiin kahvin ulostuloaukko saattaa olla tukkeutunut. Kytke laite pois päältä ja aseta kulho ulostuloaukon alapuolelle. Irrota suodatinteline ja kytke laita uudestaan päälle. Jos vesi ei valu tasaisesti kaikista rei'istä, puhdista aukko: katso kohta 'puhdistus'.
- thermocream®-levy on mahdollisesti puhdistettava: katso kohta 'puhdistus'.
- Kahvi on mahdollisesti jauhettu liian hienoksi.
- Onko säiliössä vettä?

Kahvi valuu yli suodattimen reunojen
- Onko suodatinteline kunnolla paikallaan? Kytke laite pois päältä ennen tarkistamista.
- Onko suodattimessa liikaa kahvia (yli kaksi mittalusikallista)?
- Kahvinporot ovat saattaneet tukkia kahvin ulostuloaukon: katso kohta 'puhdistus'.

Kahvi on laihaa ja kylmää
- Kahvia ei ole mahdollisesti jauhettu tarpeeksi hienoksi.
- Vettä on mahdollisesti laskettu liikaa.
- Kahvinvalmistuksen merkkivalo on saattanut olla päällä painettaessa kahvipainiketta.
- Onko thermocream®-levy suodatintelineessä?

puhdistus

- Ennen puhdistusta irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna osien jäähtyä.
- Nosta säiliö pois. Venttiilistä saattaa valua pieni määrä vettä, mikä on normaalia. Tyhjennä ja kuivaa säiliö käytön jälkeen.

maxi-cappuccino-suutin
1 Vedä kumisuutin pois ja pese se jokaisen käyttökerran jälkeen, sillä muuten maito kuivuu siihen kiinni.
2 Pyyhi metalliputki kostealla liinalla ja puhdista reikä neulalla.

suodatin
Irrota ja pese suodatin. Puhdista tukkeutuneet reiät pienellä harjalla. Kuivaa sitten.

thermocream®-levy
1 Irrota levy: käännä suodatinteline ylösalaisin ja napauta sitä tukevaa pintaa vasten. Pese levy ❻.
2 Ota silloin tällöin tiiviste pois ja irrota kaksi mustaa levyä toisistaan. Pese juoksevan veden alla. Puhdista sivuilla olevat reiät ja mutterin yläosa neulalla ❼. Puhdista toisella puolella oleva keskusreikä ❽.

kuppiteline, keräysastia, suodatinteline
Pese osat ja kuivaa ne sitten.

valmiin kahvin ulostuloaukko
- Poista kerääntyneet kahvinporot hammastikulla ❾.
- Anna säännöllisin väliajoin veden valua laitteen läpi ilman suodatintelinettä.
- Puhdista myös tukkeutuneet reiät aika ajoin:

1 Ruuvaa mutteri irti jakoavaimella (koko 14) ❿.
2 Puhdista reiät hammastikulla tai neulalla. Voit myös liottaa osaa muutaman tunnin seoksessa, jossa on yksi ruokalusikallinen etikkaa ja kaksi ruokalusikallista ruokasuolaa.
3 Kokoa uudestaan. Varmista, että karkea puoli on päällimmäisenä.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli laitteeseen tulee vikaa tai liitäntäjohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.
- Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan.

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

Oikeus niihin laitemuutoksiin, jotka tämän käyttöohjeen laatimisen jälkeen on tehty, pidätetään.

Prosímy rozłożyć ilustracje na pierwszej stronie

bezpieczeństwo

- Nigdy nie zdejmuj obsady filtru, gdy przycisk parzenia kawy został wciśnięty, względnie kawa jest w trakcie parzenia - może wtedy wytrysnąć para i oparzyć.
- Uważaj, aby się nie oparzyć przez:
  - gorące części, szczególnie przez rurkę maxi-capuccino
  - parę lub gorącą wodę wychodzącą przez rurkę maxi-capuccino, względnie wylot zaparzonej kawy.
- Trzymaj dzieci z dala od maszynki. Nigdy nie pozwalaj, aby sznur zwisał z krawędzi blatu, gdzie dziecko może za niego złapać.
- Nigdy nie używaj uszkodzonej maszynki. Oddaj ją do sprawdzenia lub naprawy - patrz punkt "serwis".
- Nigdy nie wkładaj maszynki do wody i nie dopuszczaj do zamoczenia sznura ani wtyczki - możesz wtedy doznać porażenia prądem.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
  - przed nalaniem wody
  - przed czyszczeniem
  - po użyciu
- Nigdy nie zostawiaj włączonej maszynki bez opieki.
- Nie dopuszczaj, aby sznur dotykał gorących części.
- Nie pozwalaj, aby osoby niepełnosprawne używały maszynki bez nadzoru.
- Nie pozwalaj, aby maszynką bawiły się dzieci.

uwaga

- Nigdy nie używaj maszynki bez wody - spali to pompę.
- Przechowuj maszynkę w temperaturze powyżej zera - w przeciwnym razie resztki wody w maszynce zamarzną i spowodują uszkodzenie.
- Używaj maszynki tylko zgodnie z jej przeznaczeniem - wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie używaj maszynki bez tacki na obcieki i podstawki na filiżankę.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że napięcie sieci jest takie same, jak podane pod spodem maszynki.
- Maszynka jest zgodna z Dyrektywą EWG Nr.89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

1 Usuń wszystkie materiały opakowania.
2 Przetnij obwiązanie sznura.
3 Umyj części maszynki; patrz punkt "czyszczenie".
4 Przepłucz maszynkę; patrz punkt "przed parzeniem po raz pierwszy".

poznaj swoją ekspresową maszynkę do kawy Kenwooda

① przycisk parzenia kawy
② przycisk włączenia/wyłączenia (wł/wył)
③ przycisk pary
④ wylot zaparzonej kawy
⑤ ugniatacz
⑥ przycisk upuszczania pary/gorącej wody
⑦ kontrolka kawy
⑧ kontrolka włączone/wyłączone
⑨ kontrolka pary
⑩ rurka maxi-capuccino (wylot gorącej wody/pary)
⑪ zbiornik wody
⑫ łyżka do odmierzania
⑬ tacka na odcieki
⑭ podstawka na filiżankę
⑮ filtr
⑯ tarczka "thermocream®"
⑰ obsada filtru

przed parzeniem po raz pierwszy

1 Miej wszystkie przyciski w pozycji odwciśniętej (wyłączyć).
2 Podnieś pokrywę zbiornika i nalej zimnej wody. Można również wyciągnąć zbiornik, nalać do niego wody i znów założyć wciskając z powrotem na miejsce.
- Zaleca się, aby używać wody przefiltrowanej przez filtr Kenwooda, ponieważ zapewnia to lepszą kawę i redukuje powstawanie kamienia. Nigdy nie używaj wody gazowanej.

3 Odchyl na zewnątrz rurkę maxi-capuccino i podstaw pod nią dzbanek.
4 Podstaw miskę pod wylot kawy (nie zakładaj obsady filtru).
5 Wciśnij przycisk włącznika do pozycji "włączyć" (zapalą się kontrolka wł/wył i kontrolka kawy).
6 Włącz przycisk kawy na 30 sekund lub na tak długo, aż do miski wpłynie jedna filiżanka wody (odczekaj kilka sekund, aż woda zacznie wypływać).
7 Trzymaj wciśnięty przycisk upuszczania gorącej wody/pary, aż do dzbanka wypłynie jedna filiżanka gorącej wody. Puść przycisk.
8 Wyłącz przycisk kawy (kontrolka kawy pozostanie zapalona). Wyłącz maszynkę przyciskiem wł/wył.
- Za każdym razem wykonaj powyższe czynności, jeśli kawa nie była parzona przez kilka dni.

jak parzyć kawę "espresso"

1 Miej wszystkie przyciski w pozycji odwciśniętej (wyłączyć).
2 Napełnij zbiornik wodą.
3 Sprawdź, czy w oprawce filtru znajduje się tarczka thermocream®. Włóż filtr ❶ (tarczka thermocream® posiada zawór zapewniający, że wypływająca kawa znajduje się zawsze pod stałym ciśnieniem. Zawór się zamknie, gdy kawa wypłynie.) Dzięki temu kawa espresso posiada kremową konsystencję połączoną z intensywnym aromatem i mocą.
4 Wsyp zmieloną kawę posługując się łyżką do odmierzania (jedna płaska miarka na filiżankę, maksimum 2 filiżanki) i lekko ją dociśnij na ugniataczu ❷. Większa ilość kawy i silniejsze dociśnięcie da mocniejszą kawę; mniej kawy i lżejszy docisk dadzą kawę łagodniejszą w smaku. Zetrzyj kawę osadzoną na obrzeżu.
- Przy kupowaniu kawy mielonej upewnij się, że nadaje się ona do maszynek "espresso".

5 Podsuń obsadę filtru pod wylot kawy. Obróć ją zdecydowanym ruchem, aby dobrze zaryglować ❸.
6 Podstaw jedną lub dwie filiżanki. Parząc jedną filiżankę, podstaw ją pośrodku. Z grubsza biorąc jedna filiżanka odpowiada 45 ml.
7 Włącz przyciskiem wł/wył i poczekaj, aż zgaśnie kontrolka kawy. Parząc pierwszą filiżankę odczekaj dodatkowe 8-10 minut na nagrzanie się maszynki; zapewni to, że pierwsza filiżanka będzie gorąca. Za każdym razem, zaparzając filiżankę kawy upewnij się, że kontrolka kawy będzie wygaszona.
8 Włącz przycisk kawy. Po kilku sekundach zacznie wypływać kawa espresso ❹.
9 Gdy wypłynie dostateczna ilość kawy - nie za wiele, w przeciwnym razie może być za słaba - wyłącz przycisk kawy. Wyłącz maszynkę przyciskiem wł/wył, chyba że będziesz parzyć więcej.
- Po zdjęciu filtru będzie się na nim znajdować woda - jest to normalne.

10 Aby parzyć dalej, zawsze usuń fusy i zaczynaj pod punktu 1.

uwaga
Nigdy nie zdejmuj obsady filtru, gdy przycisk parzenia kawy został wciśnięty, względnie kawa jest w trakcie parzenia - może wtedy wytrysnąć para i oparzyć.

aby spienić mleko na capuccino

1 Miej wszystkie przyciski w pozycji odwciśniętej (wyłączyć).
2 **Uwaga: Zdejmij obsadę filtru. Nie zdejmuj jej w trakcie spieniania, gdyż wytryśnie wtedy para i może oparzyć.**
3 Odchyl na zewnątrz rurkę maxi-capuccino i podstaw pod nią pusty dzbanek.
4 Włącz maszynkę przyciskiem wł/wył, następnie wciśnij przycisk pary (kontrolka pary zacznie migać i zapalą się kontrolki "włączone" i parzenia kawy. Z wylotu kawy może wychodzić para lub kapać gorąca woda).
5 Gdy kontrolka kawy zgaśnie, lekko wciskaj przycisk upuszczania pary/gorącej wody, aż zacznie wychodzić para (najpierw wypłynie nieco wody). Puść przycisk po kilku sekundach.

- **uwaga:** jeśli para się nie pojawi, względnie przestanie wypływać, włącz przycisk kawy na 2-3 sekundy. Uważaj na parę, wychodzącą z wylotu kawy.

6 Częściowo napełnij dzbanek mlekiem - objętość mleka może się zwiększyć nawet trzykrotnie. Zanurz rurkę maxi-capuccino w mleku. Lekko wciśnij przycisk upuszczania pary/gorącej wody i kolistym ruchem przesuwaj dzbanek ❺. Nigdy nie dopuszczaj do zagotowania się mleka, ponieważ zepsuje to aromat kawy.
7 Zwolnij przycisk upuszczania kawy/gorącej wody. Przestaw przyciski pary i wł/wył na "wyłączyć".
8 Przełóż łyżką spienione mleko na kawę espresso w filiżance.

jak parzyć kawę espresso po spienieniu mleka

- Parząc kawę espresso bezpośrednio po spienieniu mleka należy najpierw pozbyć się przegrzanej wody, która może przepalić kawę. Robi się to następująco:

1 Odchyl na zewnątrz rurkę maxi-capuccino i podstaw pod nią pusty dzbanek.
2 Trzymaj wciśnięty przycisk upuszczania pary/gorącej wody; wciśnij przyciski wł/wył i parzenia kawy. Poczekaj, aż wypłynie spora filiżanka wody.
3 Wyłącz przycisk parzenia kawy i przycisk wł/wył; następnie zwolnij przycisk upuszczania pary/gorącej wody.

jak zagotować wodę na inne gorące napoje, np. herbatę, herbatki owocowe

1 Miej wszystkie przyciski w pozycji odwciśniętej (wyłączyć).
2 Wlej wody do zbiornika.
3 Odchyl na zewnątrz rurkę maxi-capuccino i podsuń pod nią filiżankę.
4 Włącz maszynkę przyciskiem wł/wył.
5 Gdy kontrolka parzenia kawy zgaśnie, trzymaj wciśnięty przycisk upuszczania pary/gorącej wody i następnie włącz przycisk kawy. Z wylotu kawy może wypływać gorąca woda.
6 Poczekaj, aż filiżanka napełni się gorącą wodą.

- Jeśli kontrolka parzenia kawy zapali się, to woda wymaga podgrzania. Wyłącz przycisk parzenia kawy i zwolnij przycisk upuszczania pary/gorącej wody. Gdy kontrolka zgaśnie, wciśnij przycisk upuszczania pary/gorącej wody i włącz przycisk parzenia kawy.

7 Wyłącz przycisk parzenia kawy i zwolnij przycisk upuszczania pary/gorącej wody.

Uwaga
Nigdy nie zdejmuj obsady filtru, gdy przycisk kawy jest w pozycji włączonej - może wtedy wytrysnąć para i oparzyć.

znajdowanie niesprawności

para nie wychodzi
- Czy jest woda w zbiorniku?
- Czy przycisk pary jest w pozycji włączonej?
- Czy jest zapalona kontrolka parzenia kawy? Jeśli tak, poczekaj aż zgaśnie.
- Rurka maxi-capuccino może być zablokowana; patrz punkt "czyszczenie".

woda nie wypływa
- Czy jest woda w zbiorniku?
- Czy zbiornik jest poprawnie założony?
- Powietrze może być złapane wewnątrz; patrz punkt "przed parzeniem po raz pierwszy".

kawa nie wypływa, względnie tylko kapie
- Otwory w filtrze mogą być zablokowane; patrz punkt "czyszczenie".
- Wylot kawy może być zablokowany. Wyłącz i podstaw pod nim miskę. Zdejmij obsadę filtru i włącz ponownie. Jeśli woda nie wypływa równomiernie ze wszystkich otworów, patrz punkt "czyszczenie".
- Tarczka thermocream® może wymagać oczyszczenia; patrz punkt "czyszczenie".
- Kawa jest zmielona za drobno.
- Czy jest woda w zbiorniku?

filtr się przelewa
- Czy obsada filtru została prawidłowo założona? Wyłącz maszynkę przed sprawdzeniem.
- Czy wsypano zbyt wiele kawy (więcej, niż dwie miarki?)
- Wylot kawy może być zablokowany fusami; patrz punkt "czyszczenie".

kawa jest słaba i zimna
- Kawa przypuszczalnie za grubo zmielona.
- Przepuszczono zbyt wiele wody.
- Kontrolka parzenia kawy była zapalona, gdy wciśnięto przycisk kawy.
- Czy została włożona tarczka thermocream® do obsady filtru?

czyszczenie

- Przed czyszczeniem wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj, aż wszystko ostygnie.
- Wyjmij zbiornik wody. Z zaworu może wyciec niewielka ilość wody - jest to normalne. Opróżnij i osusz po użyciu.

rurka maxi-capuccino
1 Po każdym użyciu ściągnij gumową końcówkę i umyj ją - w przeciwnym razie zaschnie na niej mleko.
2 Wytrzyj metalową rurkę wilgotną ściereczką i przetkaj otwór grubą igłą.

filtr
Zdejmij i umyj. Przetkaj otwory szczoteczką i następnie osusz.

tarczka thermocream®
1 Wystukaj ją: obróć obsadę filtru i postukaj nią o twardą powierzchnię. Umyj ❻.
2 Okresowo zdejmij uszczelkę i rozdziel dwie czarne tarczki. Umyj pod kranem. Igłą oczyść otwory z boku i na wierzchu nakrętki ❼. Przetkaj środkowy otwór po drugiej stronie ❽.

podstawka pod filiżankę, tacka na odcieki, obsada filtru
Umyj i następnie osusz.

wylot kawy
- Usuwaj przywierające okruchy kawy przy pomocy wykałaczki ❾.
- Okresowo przepuszczaj wodę przez maszynkę nie zakładając obsady filtru.
- Również okresowo przetykaj otwory. Robi się to następująco:

1 Odkręć nakrętkę kluczem Nr. 14 ❿.
2 Przetkaj otwory wykałaczką lub igłą, względnie namocz na kilka godzin w roztworze dwóch łyżek soli kuchennej w jednej łyżce stołowej octu.
3 Zmontuj z powrotem upewniając się, że grubsza strona znajduje się na wierzchu.

serwis i łączność z klientami

Jeśli sznur ulegnie uszkodzeniu, to z uwagi na bezpieczeństwo musi go wymienić wyłącznie Kenwood, względnie autoryzowany punkt naprawczy Kenwooda.

Gdy potrzebujesz pomocy:
- w posługiwaniu się maszynkę, względnie
- w serwisie, częściach zamiennych lub naprawie

prosimy skontaktować się z miejscem zakupu swej maszynki.

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

güvenlik önlemleri

- Kahve düğmesi açık konumda olduğu zaman ve kahve demlenirken hiçbir biçimde filtre tutma kolunu yerinden oynatmayınız. Aksi takdirde buhar fışkırabilir ve derinizi yakabilir.
- Elinizi ve derinizi yakmamak için aşağıdaki önlemlere dikkat ediniz:
  - Kahve makinesinin kızgın ve sıcak parçalarına ve özellikle maksikapuçino buhar ağızlığına dokunmayınız.
  - Maksikapuçino buhar ağızlığı ve sıcak su çıkış deliğinden çıkan buhar ve sıcak suya karşı kendinizi koruyunuz.
- Çocukları kahve makinesine yaklaştırmayınız. Kahve makinesinin elektrik kordonunu çocukların çekip düşürebileceği biçimde sarkık bırakmayınız.
- Hasarlı kahve makinesini hiçbir biçimde kullanmayınız. Derhal onarımcıya götürünüz ve denetimden geçirtiniz. Bu konuda 'bakım' bölümüne bakınız.
- Kahve makinesini, elektrik kordonunu ve fişini sulu ve ıslak yerlere koymayınız ve ıslatmayınız. Aksi takdirde ceryana çarpılabilirsiniz.
- Aşağıdaki durumlarda kahve makinesinin fişini prizden çekiniz:
  - su doldurmadan önce
  - temizleden önce
  - kullanımdan sonra
- Kahve makinesinin başından hiçbir zaman ayrılmayınız.
- Elektrik kordonunun kahve makinesinin kızgın ve sıcak yerlerine değmemesine dikkat ediniz.
- Engelli ve yaşlı kişilerin kahve makinesini yalnızca denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Çocukların kahve makinesiyle oynamamalarına dikkat ediniz.

önemli uyarılar

- Kahve makinesini içinde su olmadan hiçbir biçimde kullanmayınız: Aksi takdirde kahve makinesinin pompası yanar.
- Kahve makinesi her zaman 0°C sıcaklığın üstünde tutunuz. İçindeki su donarsa kahve makinesi hasar görecektir.
- Kahve makinesini yalnızca evde kullanınız
- Kahve makinesini damlama tablaları ve fincan/kap tablasını takmadan kullanmayınız.

elektrik akımına bağlanması

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC sayılı Avrupa Ekonomik Topluluğu Yönergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

ilk kullanımdan önce

1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
2 Elektrik kordonunu tutma bağını keserek açınız.
3 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.
4 Kahve makinesinin içinden su geçirerek yıkayınız. 'ilk kez kahve yapmadan önce' bölümüne bakınız.

Kenwood espresso kahve makinesinin parçaları

① kahve düğmesi
② açma/kapama düğmesi
③ buhar düğmesi
④ sıcak su çıkış deliği
⑤ itici
⑥ buhar/sıcak su düğmesi
⑦ kahve gösterge ışığı
⑧ açık/kapalı ışığı
⑨ buhar gösterge ışığı
⑪ maksikapuçino buhar ağızlığı(sıcak su/buhar ağızlığı)
⑪ su haznesi
⑫ ölçme kabı
⑬ damlalık
⑭ fincan/kap tablası
⑮ filtre
⑮ ısı ve su akışı düzenleme halkası (thermocream®)
⑰ filtre tutma kolu

ilk kez kahve yapmadan önce

1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
2 Su haznesini yerinden çıkarınız ve içine soğuk su doldurunuz. Ya da tankı yukarı kaldırarak yerinden çıkarınız ve içine su doldurduktan sonra tekrar yerine itiniz.
- Kenwood su filtresiyle süzülmüş su kullanmanızı öneririz. Çünkü, filtre edilmiş su kahveye iyi tat verir ve kireçlenmeyi azaltır. Kahve yapmak için hiçbir zaman köpüklü ve karbonatlı su kullanmayınız.

3 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
4 Sıcak su çıkış deliğinin altına bir çanak koyunuz (filtre tutma kolunu takmayınız).
5 Açma/kapama düğmesini kapalı konuma getiriniz (açma/kapama ve kahve düğmelerinin gösterge ışıkları yanacaktır).
6 Kahve düğmesine basarak yaklaşık 30 saniye tutunuz ya da çanakta bir kap su birikinceye kadar bekleyiniz (suyun belirmesi için birkaç saniye bekleyiniz).
7 Buhar/sıcak su düğmesini çanakta bir kap su birikinceye kadar açık tutunuz. Arkasından düğmeyi kapatınız.
8 Kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz (kahve düğmesinin gösterge ışığı yanmaya devam edecektir). Açma/kapama düğmesini kapalı konuma getiriniz.
- Kahve makinesinde birkaç gün kahve yapmadıysanız, yukarıdaki işlemleri tekrarlayınız.

espresso kahve hazırlama

1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
2 Su haznesine su koyunuz.
3 Isı ve su akışı düzenleme halkasını (thermocream®) filtre tutma koluna taktığınızdan emin olunuz. Filtreyi ❶ takınız. (Isı ve su akışı düzenleme halkası (thermocream®) kahvenin aynı basınçta kalmasını sağlayan bir kapakçık içerir ve kahve yapıldıktan sonra kendiliğinden kapanır. Böylece keskin kokulu, lezzetli ve köpüklü bir espresso kahve yapabilirsiniz).
4 Ölçme kabıyla fincan başına bir kaşık kahve koyunuz (fincan başına bir kaşık ve en fazla iki fincan) ve itici ❷ ile yavaşça bastırınız. Biraz daha fazla kahve koyarak ve kahveyi itici ile biraz yayarak daha demli kahve yapabilirsiniz. Daha az kahve koyarsanız ve bastırırsanız, açık kahve elde edeceksiniz. Halkanın etrafına saçılan kahveyi temizleyiniz.
- Çekilmiş kahve kullanıyorsanız, kahvenin espresso kahve makinesi için uygun olduğundan emin olunuz.

5 Filtre tutma kolunu sıcak su çıkış deliğine yerleştiriniz. Yerine iyice oturana kadar çeviriniz ❸.
6 Altına bir ya da iki fincan koyunuz. Bir fincan kahve yapmak için fincanı tam orta yere koyunuz. Genelde 1 fincan espresso yaklaşık 45ml'dir.
7 Açma/kapama düğmesini açık konuma getiriniz ve kahve düğmesinin gösterge ışığının yanmasını bekleyiniz. İlk fincan espresso kahve için kahve makinesinin 8-10 dakika kadar daha fazla ısınmasını bekleyiniz. Bu ilk fincan kahvenizin sıcak olmasını sağlar. Her kahve yaptığınızda, kahve gösterge ışığının kapalı konumda olmasına dikkat ediniz.
8 Kahve düğmesi gösterge ışığını açık konuma getiriniz. Birkaç saniye sonra kahve fincana akmaya başlayacaktır ❹.
9 Yeterli kahve koymadığınız takdirde, espresso kahve açık olacaktır. Daha fazla kahve koymak için kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz. Daha fazla kahve yapmak için açma/kapama düğmesini kapalı konuma getiriniz.
- Filtrede biraz su birikecektir, ancak bu durum normaldir.

10 Daha fazla kahve yapmak için kahve birikintilerini temizleyiniz ve tekrardan birinci işlemden başlayınız.

Önemli not
Kahve düğmesi açık konumda olduğu sırada ve kahve demlenirken filtre tutma kolunu yerinden oynatmayınız. Çünkü çıkan buhar derinizi yakabilir.

kapuçino kahve için köpüklü süt hazırlama

1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
2 **Önemli uyarı: Filtre tutma kolunu yerinden çıkarınız. Köpüklü süt hazırlarken yerinden oynatmayınız. Çünkü, çıkan buhar derinizi yakabilir.**
3 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.

4 Açma/kapama düğmesini açık konuma getiriniz. Arkasından buhar düğmesini açık konuma getiriniz (buhar gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayacaktır ve açma/kapama ile kahve düğmelerinin gösterge ışıkları yanacaktır. Sıcak su çıkış deliğinden biraz su damlayabilir.)
5 Kahve düğmesinin gösterge ışığı sönünce, buhar çıkıncaya kadar buhar/sıcak su düğmesini yavaşça açınız (önce biraz su gelecektir). Birkaç saniye sonra buhar/sıcak su düğmesini kapatınız.

- **Önemli uyarı:** Buhar gelmezse ya da durursa, kahve düğmesini 2-3 saniye açık konuma getiriniz. Sıcak su çıkış deliğinden buhar gelip gelmediğine dikkat ediniz.

6 Kaba yeterli miktarda süt koyunuz. Süt üç misli kabaracaktır. Maksikapuçino buhar ağızlığını süte daldırınız. Buhar/sıcak su düğmesini açınız ve kabı ağızlığın etrafında gezdiriniz ❺. Sütü hiçbir biçimde kaynatmayınız. Kaynarsa kahvenin tadını bozar.
7 Buhar/sıcak su düğmesini kapatınız. Buhar ve açma/kapama düğmelerini kapalı konuma getiriniz.
8 Elde ettiğiniz köpüğü espresso kahvenin üzerine gezdirerek dökünüz.

Köpüklü süt hazırladıktan sonra espresso kahve hazırlama

- Köpüklü süt hazırladıktan hemen sonra espresso kahve yapıyorsanız, çok fazla ısınmış suyu dökünüz. Çünkü, bu su kahvenizi kavruk yapar. Bu yüzden aşağıdaki yönergeleri izleyiniz:

1 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
2 Buhar/sıcak su düğmesini açınız. Arkasından açma/kapama ve kahve düğmelerini açık konuma getiriniz. Birkaç kap suyun boşalmasını bekleyiniz.
3 Kahve ve açma/kapama düğmelerini kapalı konuma getiriniz. Arkasından buhar/sıcak su düğmesini açık konuma getiriniz.

çay ve meyveli sıcak içecekler için kaynar su hazırlama

1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
2 Su haznesine su doldurunuz.
3 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
4 Açma/kapama düğmesini açık konuma getiriniz.
5 Kahve düğmesinin gösterge ışığı sönünce, buhar/sıcak su düğmesine aşağı doğru basınız ve kahve düğmesini açık konuma getiriniz. Sıcak su çıkış deliğinden biraz sıcak su gelebilir.
6 Kabın su dolmasını bekleyiniz.

- Kahve düğmesinin gösterge ışığı yanarsa, suyun tekrar ısıtılması gerekir. Bu yüzden, kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz ve buhar/sıcak su düğmesini açınız. Işık sönünce kahve düğmesini açık konuma getiriniz.

7 Kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz ve buhar/sıcak su düğmesini açınız.

Önemli not
Kahve düğmesi açık konumda olduğu olduğu zaman hiçbir biçimde filtre tutma kolunu yerinden oynatmayınız. Aksi takdirde buhar fışkırabilir ve derinizi yakabilir.

karşılaşabileceğiniz olası sorunlar ve çözümü

Buhar gelmiyor

- Su haznesinde su olup olmadığına bakınız.
- Buhar düğmesini açık konuma getirip getirmediğinizi kontrol ediniz.
- Kahve gösterge ışığı yanıyorsa, sönmesini bekleyiniz.
- Maksikapuçino buhar ağızlığı tıkanmış olabilir. Bu yüzden, 'temizlik' bölümündeki yönergeleri izleyiniz.

Hiç su gelmiyor

- Su haznesinde su olup olmadığına bakınız.
- Su haznesinin yerine doğru olarak takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
- İçinde hava sıkışmış olabilir: 'ilk kez kahve yapmadan önce' kısmındaki yönergeleri izleyiniz.

Kahve çıkmıyor ya da damlama yapıyor

- Filtrenin delikleri tıkanmış olabilir. Bunun için 'temizlik ' bölümüne bakınız.
- Sıcak su çıkış deliği tıkanmış olabilir. Kahve düğmesini kapatınız ve altına bir çanak koyunuz. Filtre tutma kolunu çıkarınız ve tekrar kahve düğmesini açınız. Her delikten düzenli su akmıyorsa, temizleyiniz. Bunun için 'temizlik' bölümüne bakınız.
- Isı ve su akışı düzenleme halkası (thermocream®) temiz olmayabilir. Bunun için 'temizlik ' bölümüne bakınız.
- Kahve çok ince çekilmiş olabilir.
- Su haznesinde su olup olmadığına bakınız.

Filtreden su taşıyor

- Filtre tutma kolunun düzgün konumda olup olmadığına bakınız. Kontrol etmeden önce kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz.
- Çok fazla kahve soldurmuş olabilirsiniz (iki ölçekten fazla koymuş olabilirsiniz).
- Kahve birikintileri sıcak su çıkış deliğine yapışmış olabilir. Bunun için 'temizlik' bölümüne bakınız.

Kahve çok açık ve soğuk

- Kahve yeterli derecede ince çekilmemiş olabilir.
- Çok fazla su akıtmış olabilirsiniz.
- Kahve düğmesine bastığınız sırada kahve gösterge ışığını açık konumda bırakmış olabilirsiniz.
- Isı ve su akışı düzenleme halkasının (thermocream®) filtre tutma koluna takılıp olup olmadığını kontrol ediniz.

temizlik

- Temizlemeye başlamadan önce kahve makinesinin fişini prizden çekiniz ve soğumasını bekleyiniz.
- Su haznesini kaldırınız. Kapakçıktan biraz su sızmış olabilir. Bu durum normaldir. Suyu boşaltınız ve arkasından kurulayınız.

maksikapuçino buhar ağızlığı

1 Lastik ağızlığı çekip çıkarınız ve her kullanımdan sonra yıkayınız. Aksi takdirde süt üzerinde kuruyacaktır.
2 Metal boruyu nemli bir bezle siliniz ve bir iğneyle deliği temizleyiniz.

filtre
Filtreyi çıkarınız ve yıkayınız. Küçük bir fırçayla deliklerini açınız. Arkasından kurulayınız.

ısı ve su akışı düzenleme halkası (thermocream®)

1 Filtre tutma kolunu ters çeviriniz ve sert bir yüzeye vurarak halkayı çıkarınız. Arkasından yıkayınız ❻.
2 Düzenli olarak contayı çıkarınız ve iki siyah halkayı birbirinden ayırınız. Musluk suyunun altında yıkayınız. Bir toplu iğne ile yandaki delikleri ve somunun ❼ üstünü temizleyiniz. Diğer yandaki ❽ orta deliği açınız.

fincan/kap tablası, damlalık, filtre tutma kolu
Yıkayınız ve arkasından durulayınız.

sıcak su çıkış deliği

- Kahve birikintilerini bir kürdanla ❾ temizleyiniz.
- Filtre tutma kolu takılı olmadan zaman zaman suyun akmasını sağlayınız.
- Düzenli olarak tıkanmış delikleri açınız ve aşağıdaki işlemleri yapınız:

1 Somunu 14 boyutlu bir pense ❿ ile yerinden çıkarınız.
2 Delikleri bir toplu iğne ya da bir kürdanla açınız. Ya da iki çorba kaşığı tuz ile bir çorba kaşığı sirke karışımına birkaç saat yatırınız.
3 Kalın taraf en üste gelecek biçimde tekrar yerine takınız.

Bakım ve müşteri hizmetleri

Elektrik kordonu hasar görürse, güvenlik nedeniyle Kenwood ya da yetkili bir Kenwood onarımcısı tarafından değiştirilmeli ya da onarılmalıdır.

Aygıtın kullanımı, ek parça siparişi, bakım ve onarımı için aygıtı satın aldığınız satıcıya başvurunuz.

Παρακαλώ να ξεδιπλώσετε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται εικονογράφηση

ασφάλεια

- Ποτέ μην αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου ενώ ο διακόπτης εκροής καφέ είναι ανοικτός ή ενώ παρασκευάζεται ο καφές – μπορεί να εκτοξευθεί ατμός και να καείτε.
- Προσέξτε να μην καείτε από:
  - τα καυτά μέρη της συσκευής, ιδιαίτερα το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο
  - τον ατμό ή το καυτό νερό που βγαίνει από το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο ή από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.
- Κρατήστε τα παιδιά μακριά από τη συσκευή. Και ποτέ μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από σημείο όπου μπορεί να το αρπάξει ένα παιδί.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα ‘σέρβις’.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν – μπορεί να υποστείτε ηλεκτροπληξία.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
  - πριν τη γεμίσετε με νερό
  - πριν από τον καθαρισμό
  - μετά από τη χρήση.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να αγγίζει τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μην αφήνετε ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή αυτή ως παιχνίδι.

σημαντική πληροφορία

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς νερό – θα καεί η αντλία.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε θερμοκρασία άνω των 0°C – διαφορετικά το νερό που βρίσκεται μέσα στη συσκευή θα παγώσει και θα προκαλέσει φθορά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε χωρίς τον δίσκο αποστράγγισης και τη βάση για το φλιτζάνι.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής σας.
- Η συσκευή αυτή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2 Κόψτε και αφαιρέστε το πιαστράκι που συγκρατεί το καλώδιο.
3 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.
4 Καθαρίστε με τρεχούμενο νερό το εσωτερικό της συσκευής: βλέπε ενότητα ‘πριν παρασκευάσετε καφέ για πρώτη φορά’.

για να γνωρίσετε την καφετιέρα espresso της Kenwood

① διακόπτης εκροής καφέ
② διακόπτης λειτουργίας on/off
③ διακόπτης ατμού
④ στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ
⑤ ωστήρας
⑥ διακόπτης απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού
⑦ ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ
⑧ ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
⑨ ενδεικτική λυχνία παραγωγής ατμού
⑩ επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο (επιστόμιο ζεστού νερού/ατμού)
⑪ δοχείο
⑫ κουτάλι μεζούρα
⑬ δίσκος αποστράγγισης
⑭ βάση για το φλιτζάνι
⑮ φίλτρο
⑯ δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream®
⑰ υποδοχή φίλτρου

πριν παρασκευάσετε καφέ για πρώτη φορά

1 Ρυθμίστε όλους τους διακόπτες στη θέση ‘out’ (εκτός λειτουργίας).
2 Σηκώστε το καπάκι του δοχείου και ρίξτε κρύο νερό στο εσωτερικό του δοχείου. Ή, ανασηκώστε και αφαιρέστε το δοχείο. Γεμίστε το, έπειτα επαναπροσαρμόστε το πιέζοντας μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του.
- Συνιστούμε τη χρήση φιλτραρισμένου νερού από φίλτρο νερού της Kenwood καθώς ο καφές που παρασκευάζεται είναι καλύτερης ποιότητας και μειώνεται η συσσώρευση αλάτων. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ανθρακούχο νερό.
3 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία κανάτα.
4 Τοποθετήστε ένα μπωλ κάτω από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ. (Μην προσαρμόζετε την υποδοχή του φίλτρου.)
5 Ανοίξτε τον διακόπτη λειτουργίας on/off. (Οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και παρασκευής καφέ θα ανάψουν.)
6 Ανοίξτε τον διακόπτη εκροής καφέ για 30 δευτερόλεπτα ή μέχρι να τρέξει ποσότητα νερού ίση με ένα φλιτζάνι μέσα στο μπωλ. (Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί το νερό.)
7 Πιέστε τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού και συνεχίζετε να ασκείτε πίεση μέχρι να τρέξει στην κανάτα ποσότητα νερού ίση με ένα φλιτζάνι. Σταματήστε να ασκείτε πίεση στον διακόπτη.
8 Κλείστε τον διακόπτη εκροής καφέ (η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ θα παραμείνει αναμμένη). Κλείστε τον διακόπτη λειτουργίας on/off.
- Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία αν δεν έχετε παρασκευάσει καφέ για μερικές μέρες

για να παρασκευάσετε καφέ εσπρέσο

1 Ρυθμίστε όλους τους διακόπτες στη θέση ‘out’ (θέση εκτός λειτουργίας).
2 Ρίξτε νερό μέσα στο δοχείο.
3 Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ υθεσνογσεαν® βρίσκεται μέσα στην υποδοχή του φίλτρου. Εισάγετε το φίλτρο ❶. (Ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream® διαθέτει βαλβίδα που διασφαλίζει τη συνεχή ροή του καφέ με συγκεκριμένη πίεση και κλείνει αυτόματα όταν σερβιριστεί ο καφές. Αυτό επιτρέπει την παρασκευή κρεμώδους καφέ εσπρέσο με έντονο άρωμα και πλούσια γεύση.)
4 Προσθέστε τον καφέ χρησιμοποιώντας το κουτάλι μεζούρα (μία κουταλιά για κάθε φλιτζάνι, μέγιστη ποσότητα 2 φλιτζάνια) και πιέστε τον ελαφρά επάνω στον ωστήρα ❷. Μεγαλύτερη ποσότητα καφέ και άσκηση μεγαλύτερης πίεσης έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή πιο δυνατού καφέ. Μικρότερη ποσότητα καφέ και άσκηση μικρότερης πίεσης έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή ελαφρύτερου καφέ εσπρέσο. Σκουπίστε τον καφέ που περισσεύει γύρω από το χείλος.
- Όταν αγοράζετε αλεσμένο καφέ βεβαιωθείτε ότι είναι κατάλληλος για μηχανές παρασκευής καφέ εσπρέσο.
5 Σηκώστε και εφαρμόστε την υποδοχή του φίλτρου στο στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ. Στρέψτε το ασκώντας σταθερή δύναμη για να ασφαλίσει ❸.
6 Τοποθετήστε ένα ή δύο φλιτζάνια από κάτω. Αν φτιάχνετε ένα φλιτζάνι καφέ τοποθετήστε το στη μέση. Συνήθως 1 φλιτζάνι καφέ εσπρέσο ισοδυναμεί με ποσότητα 45ml.
7 Ανοίξτε τον διακόπτη λειτουργίας on/off και περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ. Όταν παρασκευάζετε το πρώτο σας φλιτζάνι καφέ εσπρέσο αφήστε τη μηχανή σε λειτουργία για άλλα 8-10 λεπτά για να ζεσταθεί. Έτσι είναι σίγουρο ότι το πρώτο φλιτζάνι καφέ θα είναι ζεστό. Κάθε φορά που παρασκευάζετε ένα φλιτζάνι καφέ βεβαιωθείτε ότι η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ είναι σβηστή.
8 Ανοίξτε τον διακόπτη εκροής καφέ. Έπειτα από μερικά δευτερόλεπτα, θα αρχίσει να βγαίνει ο καφές εσπρέσο ❹.
9 Όταν έχετε παρασκευάσει αρκετή ποσότητα καφέ εσπρέσο – όχι πολύ μεγάλη ποσότητα, διαφορετικά θα είναι πολύ ελαφρύς – κλείστε τον διακόπτη εκροής καφέ. Αν δεν πρόκειται να παρασκευάσετε επιπλέον ποσότητα καφέ, κλείστε τον διακόπτη λειτουργίας on/off.
- Υπάρχει νερό επάνω στο φίλτρο όταν το αφαιρείτε: αυτό είναι φυσικό.
10 Για να παρασκευάσετε κι άλλη ποσότητα, να καθαρίζετε πάντα τον χρησιμοποιημένο καφέ κι έπειτα να ξεκινάτε από το βήμα 1.

σημαντική πληροφορία

Ποτέ μην αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου ενώ ο διακόπτης εκροής καφέ είναι ανοικτός ή ενώ παρασκευάζεται ο καφές – μπορεί να εκτοξευθεί ατμός και να καείτε.

για να παρασκευάσετε αφρόγαλα για καφέ καπουτσίνο

1 Ρυθμίστε όλους τους διακόπτες στη θέση ‘out’ (θέση ‘εκτός λειτουργίας’).
2 **Σημαντική πληροφορία: Αφαιρέστε την υποδοχή του φίλτρου. Μην την αφαιρείτε ενώ παρασκευάζεται το αφρόγαλα καθώς θα εκτοξευθεί ατμός και μπορεί να καείτε.**
3 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία άδεια κανάτα.
4 Ανοίξτε τον διακόπτη λειτουργίας on/off, έπειτα ανοίξτε τον διακόπτη ατμού. (Η ενδεικτική λυχνία παραγωγής ατμού θα αναβοσβήνει και οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και παρασκευής καφέ θα ανάψουν. Μπορεί να βγαίνει ατμός ή να στάζει νερό από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.)
5 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ, πιέστε ελαφρά τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού μέχρι να αρχίσει να βγαίνει ατμός (στην αρχή θα βγει λίγο νερό). Σταματήστε να ασκείτε πίεση μετά από λίγα δευτερόλεπτα.
- **σημαντική πληροφορία:** αν δεν εμφανιστεί ατμός, ή σταματήσει να βγαίνει, ανοίξτε τον διακόπτη εκροής καφέ για 2-3 δευτερόλεπτα – προσέξτε τον ατμό που βγαίνει από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.

6 Γεμίστε ένα μέρος της κανάτας με γάλα – ο όγκος του γάλακτος μπορεί να αυξηθεί μέχρι και τρεις φορές. Βυθίστε το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο μέσα στο γάλα. Πιέστε ελαφρά τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού και περιστρέψτε την κανάτα ❺. Ποτέ μην αφήνετε το γάλα να βράσει καθώς αυτό θα αλλοιώσει τη γεύση του καφέ.
7 Σταματήστε να ασκείτε πίεση στον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού. Κλείστε τους διακόπτες ατμού και λειτουργίας on/off.
8 Τοποθετήστε το γάλα επάνω στον καφέ εσπρέσο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι.

για να παρασκευάσετε καφέ εσπρέσο αφού παρασκευάσετε αφρόγαλα

- Αν πρόκειται να παρασκευάσετε καφέ εσπρέσο αμέσως αφού παρασκευάσετε αφρόγαλα, πρέπει να απομακρύνετε τυχόν ποσότητα πολύ καυτού νερού που μπορεί να κάψει τον καφέ σας. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία άδεια κανάτα.
2 Πιέστε και κρατήστε πατημένο τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού και έπειτα ανοίξτε τους διακόπτες λειτουργίας on/off και εκροής καφέ. Αφήστε να τρέξει ποσότητα νερού ίση με ένα γεμάτο φλιτζάνι.
3 Κλείστε τους διακόπτες εκροής καφέ και λειτουργίας on/off και έπειτα σταματήστε να ασκείτε πίεση στον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού.

για να βράσετε νερό για άλλα ροφήματα, π.χ. τσάι, ροφήματα από χυμούς φρούτων

1 Ρυθμίστε όλους τους διακόπτες στη θέση ‘out’ (θέση ‘εκτός λειτουργίας’).
2 Ρίξτε νερό μέσα στο δοχείο.
3 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω ένα φλιτζάνι.
4 Ανοίξτε τον διακόπτη λειτουργίας on/off.
5 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ, κρατήστε πατημένο τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού έπειτα ανοίξτε τον διακόπτη εκροής καφέ. Μπορεί να βγει ζεστό υγρό από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.
6 Αφήστε το φλιτζάνι να γεμίσει με νερό.
- Αν ανάψει η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ, χρειάζεται να ξαναζεστάνετε το νερό, γι’ αυτό κλείστε τον διακόπτη εκροής καφέ και έπειτα σταματήστε να ασκείτε πίεση στον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, κρατήστε πατημένο τον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού και ανοίξτε τον διακόπτη εκροής καφέ.

7 Κλείστε τον διακόπτη εκροής καφέ και σταματήστε να ασκείτε πίεση στον διακόπτη απελευθέρωσης ατμού/ζεστού νερού.

σημαντική πληροφορία
Ποτέ μην αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου ενώ ο διακόπτης εκροής καφέ είναι ανοικτός – μπορεί να εκτοξευθεί ατμός και να καείτε.

εντοπισμός και επίλυση τεχνικών προβλημάτων

Δεν παράγεται ατμός
- Υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο;
- Έχετε ανοίξει τον διακόπτη ατμού;
- Είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ; Αν ναι, περιμένετε μέχρι να σβήσει.
- Μπορεί να έχει φράξει το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.

Δε βγαίνει νερό
- Υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο;
- Έχετε προσαρμόσει σωστά το δοχείο;
- Μπορεί να έχει παγιδευτεί αέρας στο εσωτερικό: επαναλάβετε τη διαδικασία που περιλαμβάνεται στην ενότητα ‘Πριν παρασκευάσετε καφέ για πρώτη φορά’.

Δεν παράγεται καφές, ή η ροή είναι πολύ λεπτή
- Μπορεί να έχουν φράξει οι τρύπες του φίλτρου: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.
- Μπορεί να έχει φράξει το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και τοποθετήστε από κάτω ένα μπωλ. Αφαιρέστε την υποδοχή του φίλτρου και θέστε τη συσκευή πάλι σε λειτουργία. Αν το νερό δε ρέει ομοιόμορφα από όλες τις τρύπες, καθαρίστε το: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.
- Ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream® μπορεί να χρειάζεται καθαρισμό: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.
- Ο καφές μπορεί να είναι πολύ ψιλοκομμένος.
- Υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο;

Το φίλτρο υπερχειλίζει
- Έχετε τοποθετήσει σωστά την υποδοχή του φίλτρου; Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας πριν να ελέγξετε.
- Έχετε μήπως χρησιμοποιήσει πολύ μεγάλη ποσότητα καφέ (περισσότερο από δύο κουταλιές με την ειδική μεζούρα);
- Το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ μπορεί να έχει φράξει από τους κόκκους του καφέ: βλέπε ενότητα ‘καθαρισμός’.

Ο καφές είναι αραιός και κρύος
- Ο καφές μπορεί να μην είναι αρκετά ψιλοκομμένος.
- Μπορεί να αφήσατε να εισχωρήσει πολύ νερό.
- Μπορεί να ήταν αναμμένη η ενδεικτική λυχνία παρασκευής καφέ ενώ είχε πατηθεί ο διακόπτης εκροής καφέ.
- Είναι ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream® μέσα στην υποδοχή του φίλτρου;

καθαρισμός

- Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε όλα τα μέρη να κρυώσουν.
- Σηκώστε και αφαιρέστε το δοχείο – μπορεί να τρέξει μικρή ποσότητα νερού από τη βαλβίδα – αυτό είναι φυσικό. Αδειάστε και στεγνώστε μετά από τη χρήση.

επιστόμιο παρασκευής διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο
1 Τραβήξτε και αφαιρέστε το λαστιχένιο επιστόμιο και πλύνετε μετά από κάθε χρήση – διαφορετικά το γάλα ξεραίνεται και μένει κολλημένο επάνω.
2 Σκουπίστε τον μεταλλικό σωλήνα με ένα υγρό πανί και καθαρίστε την τρύπα με μία βελόνα.

φίλτρο
Αφαιρέστε και πλύνετε. Αποφράξτε τις τρύπες με μία μικρή βούρτσα. Έπειτα στεγνώστε.

δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream®
1 Αφαιρέστε τον: αναποδογυρίστε την υποδοχή του φίλτρου και χτυπήστε την ελαφρά επάνω σε σκληρή επιφάνεια. Πλύνετε ❻.
2 Κατά καιρούς αφαιρείτε την ασφάλεια και διαχωρίζετε τους δύο μαύρους δίσκους. Πλύνετε με τρεχούμενο νερό. Χρησιμοποιήστε μία βελόνα για να καθαρίσετε τις τρύπες στις πλευρές και την κορυφή του παξιμαδιού ❼. Καθαρίστε την τρύπα που βρίσκεται στο κέντρο στην άλλη πλευρά ❽.

βάση για το φλιτζάνι, δίσκος αποστράγγισης, υποδοχή φίλτρου
Πλύνετε, έπειτα στεγνώστε.

στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ

- Αφαιρέστε τα υπολείμματα κόκκων καφέ που έχουν συσσωρευθεί με μία οδοντογλυφίδα ❾.
- Κατά καιρούς αφήνετε να τρέξει νερό στο εσωτερικό χωρίς να προσαρμόζετε την υποδοχή του φίλτρου.
- Επίσης κατά καιρούς αποφράζετε τις τρύπες. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:

1 Ξεβιδώστε το παξιμάδι με κλειδί νούμερο 14 ❿.
2 Καθαρίστε τις τρύπες με μία οδοντογλυφίδα ή μία βελόνα. Ή μουσκέψτε για μερικές ώρες σε μία κουταλιά της σούπας ξύδι ανάμικτο με δύο κουταλιές της σούπας μαγειρικό αλάτι.
3 Επανασυναρμολογήστε και βεβαιωθείτε ότι η τραχιά επιφάνεια είναι από πάνω.

σέρβις και φροντίδα πελατών

Αν το καλώδιο πάθει κάποια βλάβη, θα πρέπει για λόγους ασφαλείας να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από κάποιο εξουσιοδοτημένο συνεργείο της.

Αν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής σας ή
- τη συντήρηση, τα ανταλλακτικά ή την επισκευή

Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

لعمل قهوة اسبرسو بعد اعداد الحليب

- اذا كنت تعد قهوة اسبرسو مباشرة بعد تحضير رغوة الحليب، فيلزم التخلص من الماء الساخن كثيرا الذي قد يحرق القهوة. اليك كيفية اجراء ذلك:

١ ارجح فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع وعاءا فارغا تحتها.
٢ اضغط للاسفل زر اطلاق البخارتالماء الساخن ثم ضع مفتاح التشغيل/الايقاف وزر القهوة على موضع التشغيل. دع ملء قدح كبير من الماء يخرج.
٣ ضع مفتاح التشغيلتالايقاف وزر القهوة على موضع الايقاف ثم حرر زر اطلاق البخار تالماء الساخن.

لغلي الماء لاعداد مشروبات اخرى مثل الشاي، شراب الفاكهة

١ ضع جميع الازرار في الموضع " خارج" (out) (ايقاف التشغيل).
٢ اسكب ماءا في الخزان.
٣ ارجح فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع فنجانا تحتها.
٤ ضع مفتاح التشغيلتالايقاف على موضع التشغيل.
٥ عندما ينطفئ ضوء القهوة، ادفع للاسفل زر الماء الساخنتالبخار، ثم شغل مفتاح القهوة. قد يخرج في البداية قليلا من السائل الساخن من مخرج القهوة السائلة.
٦ دع الفنجان يمتلئ بالماء.

- اذا اضيء ضوء القهوة، فالماء بحاجة الى اعادة تسخين، لذلك اوقف مفتاح القهوة ثم حرر زر الماء الساخنتالبخار. عندما ينطفئ الضوء، ادفع للاسفل زر اطلاق البخارتالماء الساخن وضع زر القهوة على موضع التشغيل.

٧ اوقف تشغيل مفتاح القهوة، وحرر زر الماء الساخن/البخار.

ملاحظة هامة

ابدا لا تزل ماسك المرشح اثناء كون زر القهوة في موضع التشغيل – فقد ينطلق البخار وتكتوي به.

تحري الخلل واصلاحه

البخار لا يخرج

- هل يوجد ماء في الخزان؟
- هل تم تشغيل زر البخار؟
- هل ان ضوء القهوة مضاء؟ اذا كان الجواب نعم، انتظر لحين توقفه.
- فوهة الكابوتشينو الكبيرة قد تكون مغلقة؛ انظر "التنظيف".

الماء لا يخرج

- هل يوجد ماء في الخزان؟
- اهل ان الخزان مركبا بشكل صحيح؟
- قد يوجد هواء محتجز في الداخل : كرر الخطوات الواردة تحت عنوان "قبل اعداد القهوة للمرة الاولى".

القهوة لا تخرج،او مجرد كمية ضئيلة

- ثقوب المرشح قد تكون مغلقة: انظر "التنظيف".
- مخرج القهوة السائلة قد يكون مغلقا. اوقف التشغيل وضع وعاءا تحت المخرج. ازل ماسك المرشح وشغل ثانية. اذا لم ينساب الماء بشكل منتظم من جميع الثقوب، نظفه: انظر "التنظيف".
- قرص الثرموكريم قد يكون بحاجة الى تنظيف: انظر "التنظيف".
- القهوة قد تكون مطحونة بشكل ناعم اكثر من اللازم.
- هل يوجد ماء في الخزان؟

المرشح يطفح منه الماء

- هل ان ماسك المرشح مركبا بالشكل المناسب؟ اوقف التشغيل قبل اجراء الكشف.
- هل استعملتم كمية زائدة من القهوة (اكثر من ملعقتي قياس)؟
- مخرج القهوة السائلة قد يكون مغلقا بدقائق القهوة: انظر "التنظيف".

القهوة ضعيفة وباردة

- القهوة قد لا تكون مطحونة بدرجة كافية.
- قد تكون سمحت بمرور ماء اكثر من اللازم.
- مفتاح القهوة قد يكون مضائا عند ضغط زر القهوة.
- هل ان قرص الثرموكريم في ماسك المرشح؟

التنظيف

- قبل التنظيف، افصل من الكهرباء ودع كل شيء يبرد.
- ارفع الخزان – قد تقطر كمية قليلة من الماء من الصمام– هذا امر طبيعي. افرغ الخزان وجفف بعد الاستعمال.

فوهة الكابوتشينو الكبيرة

١ اسحب الفوهة المطاطية واغسلها بعد كل استعمال – وبخلاف ذلك سيجف الحليب عليها.
٢ امسح الانبوب المعدني بقطعة قماش رطبة وسلّك الفتحة بواسطة دبوس.

المرشح

يزال وينظف. تفتح الثقوب بفرشاة ناعمة. ثم يجفف.

قرص الثروموكريم

١ يدفع للاعلى: يقلب ماسك المرشح ويطرق على سطح صلب. يغسل ❻ .
٢ يزال، دوريا، طوق احكام السد ويفصل القرصان الاسودان. تغسل تحت ماء حنفية. استعمل دبوسا لفتح الثقوب الموجودة في جوانب واعلى الصمولة ❼ . يسلّك الثقب الوسطي في الجانب الاخر ❽ .

حامل الفنجان،صينية القطر،ماسك المرشح

تغسل، ثم تجفف.

مخرج القهوة السائلة

- تزال جزيئات القهوة المتراكمة باستعمال عود تنظيف اسنان ❾ .
- يسمح، دوريا، للماء بالانسياب منه بدون ربط ماسك المرشح.
- كذلك تسلّك الثقوب دوريا. اليك كيفية اجراء ذلك:

١ فك الصمولة بواسطة مفتاح قياس 14 ❿ .
٢ تسلّك الثقوب باستعمال عود تنظيف اسنان او دبوس. او تنقع لبضع ساعات في محلول من ملعقة طعام خل ممزوج بملعقتي طعام من ملح الطبخ.
٣ يعاد التركيب مع التأكد من ان الجهة الخشنة في الاعلى.

الخدمة ورعاية الزبائن

اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.

اذا احتجتم الى مساعدة بشأن:

- استعمال الجهاز
- الخدمة او التصليح

الرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

عربي

الرجاء فتح الصفحة الامامية التي تحتوي على الرسومات التوضيحية

السلامة

- ابدا لا تزل ماسك المرشح عندما يكون زر القهوة (coffee) مشتغلا او اثناء اعداد القهوة – فقد ينطلق البخار وتكتوي به.
- تجنب الاكتواء بواسطة:
  - الاجزاء الساخنة، خصوصا فوهة الكابوتشينو الكبيرة (maxi-cappucino)
  - البخار او الماء الساخن الخارج من فوهة الكابوتشينو الكبيرة او مخرج القهوة السائلة.
- ابق الاطفال بعيدا عن الجهاز. وابدا لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي حيث يكون بامكان طفل ما الامساك به.
- ابدا لا تستعمل جهازا متضررا. بل ليفحص او يصلح: انظر "الخدمة".
- ابدا لا تضع الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس – فقد تصيبكم صدمة كهربائية.
- افصل من الكهرباء:
  - قبل الملء بالماء
  - قبل التنظيف
  - بعد الاستعمال.
- ابدا لا تترك الجهاز مشتغلا لوحده.
- لا تدع السلك يتلامس مع اجزاء ساخنة.
- لا تسمح للاشخاص الواهنين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للاطفال باللعب بالجهاز.

ملاحظات هامة

- ابدا لا تستعمل بدون ماء – ستحترق المضخة.
- حافظ على الجهاز بدرجة حرارة فوق ٠م – وبخلافه يتجمد اي ماء موجود في الجهاز ويسبب الضرر.
- يستعمل الجهاز فقط للغرض المعتزم له.
- ابدا لا تستعمل بدون صينية القطر وحامل الفنجان.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان مصدر الكهرباء المتوفر لديكم هو نفسه المبين على الجانب التحتي من الجهاز.
- ان جهازكم يتطابق مع توجيه المجموعة الاقتصادية الاوروبية EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

١ تزال جميع مواد التغليف.
٢ يقطع رباط السلك.
٣ تغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".
٤ يشطف الجهاز جيدا: انظر "قبل اعداد القهوة للمرة الاولى".

تعرف على جهاز عمل القهوة كينوود

① زر القهوة
② زر التشغيلتالايقاف
③ زر البخار
④ مخرج القهوة السائلة
⑤ الدافعة
⑥ زر اطلاق البخارتالماء الساخن
⑦ ضوء القهوة
⑧ ضوء التشغيلتالايقاف
⑨ ضوء البخار
⑩ فوهة الكابوتشينو الكبيرة (فوهة الماء الساخنتالبخار)
⑪ الخزان
⑫ ملعقة القياس
⑬ صينية القطر
⑭ حامل الفنجان
⑮ المرشح
⑯ قرص ثرموكريم (علامة مسجلة)
⑰ ماسك المرشح

قبل اعداد القهوة للمرة الاولى

١ ضع جميع الازرار في الموضع " خارج" (out) (ايقاف التشغيل).
٢ ارفع غطاء الخزان واسكب ماءا باردا في الخزان. او، اسحب الخزان للاعلى لاخراجه. املئه ثم اعد تركيبه بدفعه للاسفل في موضعه.
- اننا نوصي باستعمال ماءا مرشحا من مرشح ماء كينوود حيث انه ينتج قهوة افضل ويقلل من الترسبات الكلسية. ابدا لا تستعمل ماءا غازيا.

٣ ارجح فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع مرطبان تحتها.
٤ ضع وعاءا تحت مخرج القهوة السائلة. (لا تركب ماسك المرشح).
٥ ضع مفتاح التشغيلتالايقاف على موضع التشغيل. (سيضاء ضوءا التشغيلتالايقاف والقهوة).
٦ شغل مفتاح القهوة لمدة 30 ثانية او حتى ينساب فنجان واحد من الماء في الوعاء. (اضف بضع ثوان لكي يظهر الماء).
٧ اضغط زر اطلاق البخارتالماء الساخن للاسفل حتى ينساب مقدار فنجان من الماء في الوعاء. حرر الزر.
٨ ضع زر القهوة على موضع الايقاف (يبقى ضوء القهوة مضائا). ضع زر التشغيلتالايقاف على موضع الايقاف.
- كرر هذه الخطوات اذا لم يتم اعداد القهوة لبضعة ايام.

لعمل قهوة اسبرسو

١ ضع جميع الازرار في الموضع " خارج" (out) (ايقاف التشغيل).
٢ اسكب ماءا في الخزان.
٣ تأكد من ان قرص الثرموكريم في ماسك المرشح . ادخل المرشح ❶ .(لقرص الثرموكريم صمام يضمن الحفاظ على انسياب القهوة بضغط ثابت ويغلق تلقائيا حال سكب القهوة. يمكنكم هذا من الحصول على قهوة اسبرسو كريمية القوام جدا ذات عبير قوي ونكهة كاملة).
٤ اضف القهوة مستعملا ملعقة القياس (ملعقة ممسوحة واحدة لكل فنجان، 2 فنجان حد اقصى) واكبسها برفق للاسفل بالدافعة ❷ . ان استعمال قهوة اكثر ودفع اشد سوف يعطي مشروبا اقوى. واستعمال قهوة اقل ودفع اخف يعطي اسبرسسو اكثر خفة. تمسح اية قهوة زائدة حول الحافة.
- اذا اشتريتم قهوة مطحونة فبجب التأكد من انها مناسبة لاجهزة الاسبرسو.

٥ ارفع ماسك المرشح في مخرج القهوة السائلة. ابرمه بحزم لاقفاله ❸ .
٦ ضع فنجانا او فنجانين تحت. بحالة اعداد فنجان واحد من القهوة يوضع الفنجان في المنتصف. عموما، فنجان قهوة واحد يعادل 45 ملت 1.5 اونصة سائل.
٧ ضع مفتاح التشغيلتالايقاف على موضع التشغيل وانتظر لحين انطفاء ضوء القهوة. عند اعداد فنجان القهوة الاول اترك الجهاز لمدة 8–10 دقائق اضافية للاحماء. سيضمن هذا جعل فنجان القهوة الاول ساخنا. في كل مرة تعد فيها القهوة ، تأكد من ان ضوء القهوة مطفئا.
٨ شغل مفتاح القهوة. بعد بضع ثوان ستبدأ القهوة بالخروج ❹ .
٩ عند الحصول على ما يكفي من القهوة – ليس كثير جدا وبخلافه ستكون القهوة خفيفة جدا– اوقف مفتاح القهوة. ضع مفتاح التشغيلتالايقاف على موضع الايقاف، الا اذا اريد اعداد المزيد من القهوة.
- سيكون هناك ماء في المرشح عند ازالته؛ هذا امر اعتيادي.

١٠ لاعداد المزيد، دائما ازل القهوة المستعملة ثم ابدأ من الخطوة 1.

ملاحظة هامة

ابدا لا تزل ماسك المرشح عندما يكون زر القهوة مشتغلا او اثناء عمل القهوة – فقد يندفع البخار وتكتوي به.

لعمل رغوة الحليب لقهوة الكابوتشينو

١ ضع جميع الازرار في الموضع "خارج" (out) (ايقاف التشغيل).
٢ **ملاحظة هامة:يزال ماسك المرشح. لا تزله اثناء عملية اعداد الرغوة لان البخار سوف يندفع وقد تكتوي به.**
٣ ارجح فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع فنجانا تحتها.
٤ ضع زر التشغيلتالايقاف على موضع التشغيل، ثم شغل زر البخار (steam). سوف يومض زر البخار ويضاء ضوء التشغيلتالايقاف وزر القهوة. قد يقطر البخار او الماء من مخرج القهوة السائلة.
٥ عندما ينطفئ ضوء القهوة، اضغط برفق زر الماء الساخنتالبخار حتى يخرج البخار (سيخرج في البداية قليلا من الماء). حرره بعد بضع ثوان.
- **ملاحظة هامة:** اذا لم يظهر البخار او توقف ، شغل مفتاح القهوة لمدة 2–3 ثوان – انتبه من البخار الخارج من مخرج القهوة السائلة.

٦ يملأ المرطبان جزئيا بالحليب – قد يزداد حجم الحليب ثلاثة اضعاف. اغمر فوهة الكابوتشينو الكبيرة في الحليب. اضغط برفق زر الماء السخانت البخار وحرك المرطبان بشكل دائري ❺ . ابدا لا تسمح بغليان الحليب لان ذلك سيتلف نكهة القهوة.
٧ حرر زر الماء الساخنت البخار.اوقف مفتاح البخار والتشغيلتالايقاف.
٨ يوضع الحليب في القهوة بواسطة ملعقة.