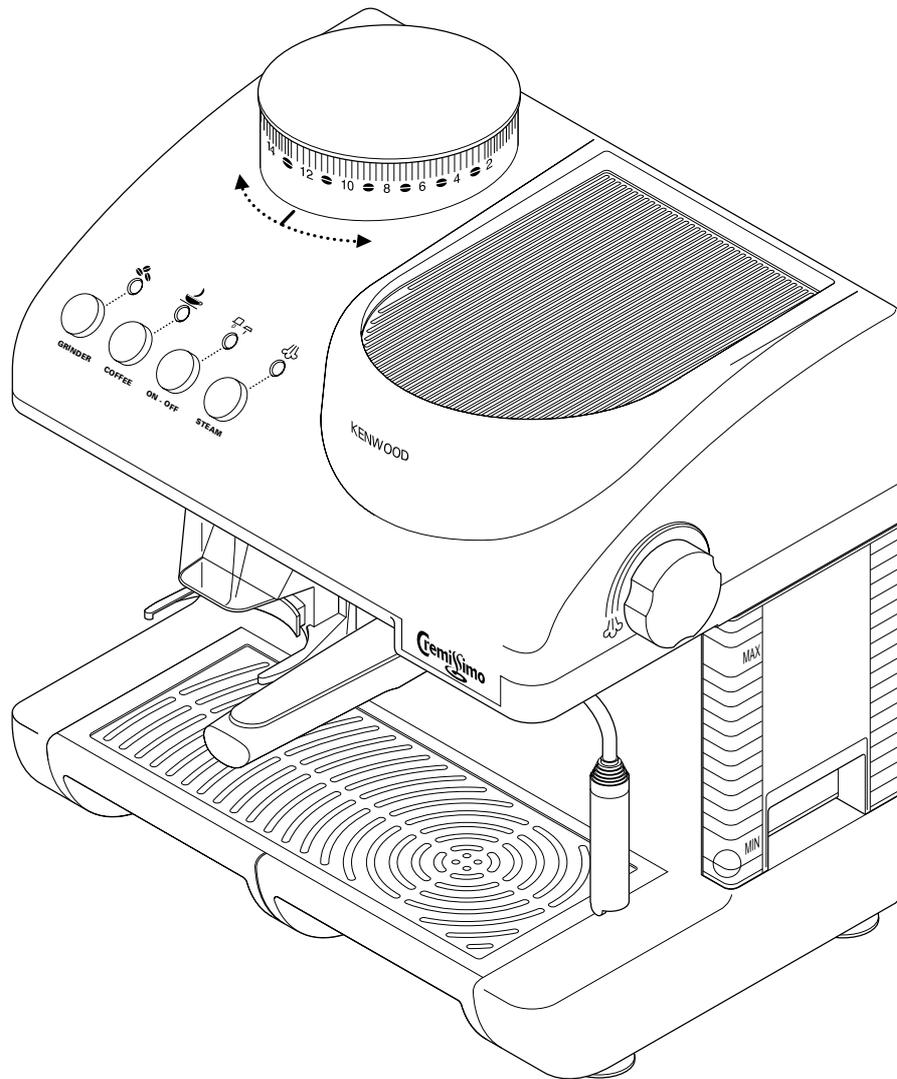




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwood.co.uk](http://www.kenwood.co.uk)

# KENWOOD



**Cremissimo®**  
ES621

**English** 2 - 4

**Suomi** 5 - 7

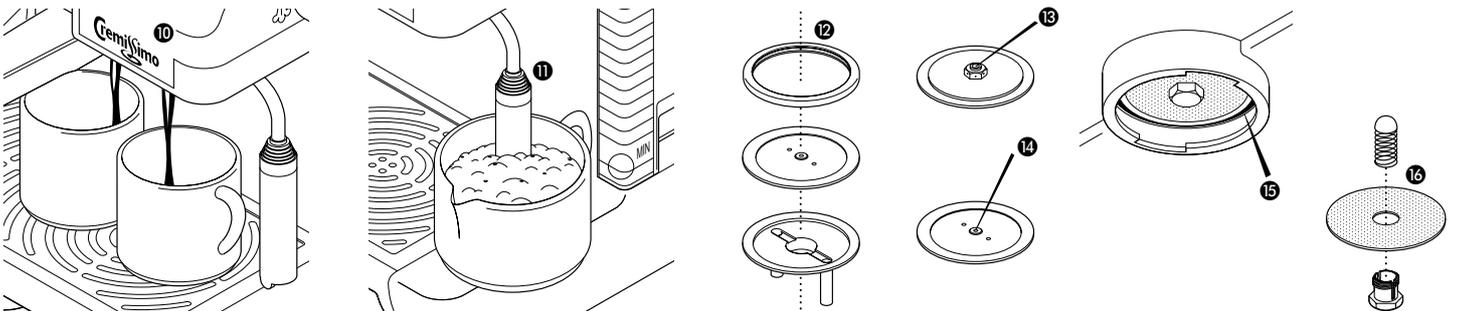
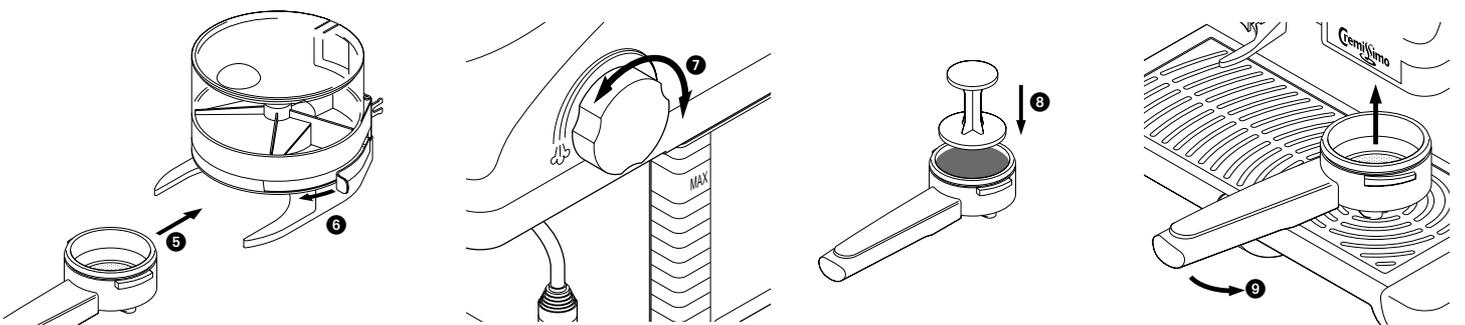
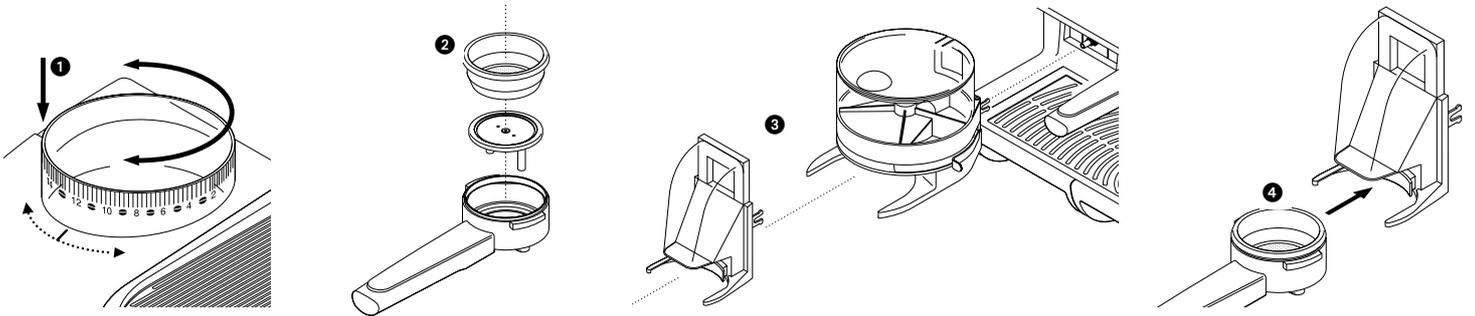
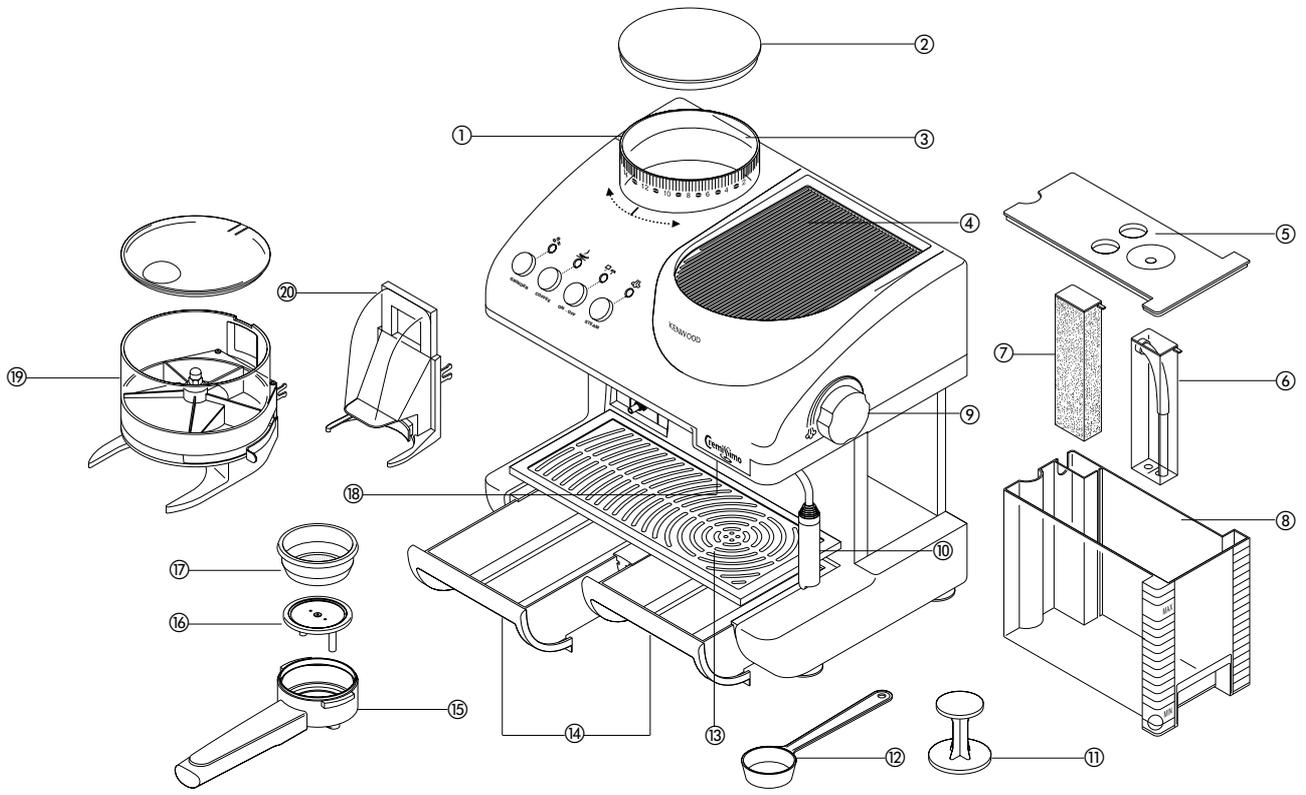
**Norsk** 8 - 10

**Svenska** 11 - 13

**Türkçe** 14 - 16

**Ελληνικά** 17 - 19

عربي ٢٢ - ٠٢



# English

## 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-cappuccino nozzle
  - steam or hot water coming out of the maxi-cappuccino 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 put **beans** into the grinder - never **ground** coffee. And never adjust the coffee grinder while it's on.
- Only use the machine for its intended domestic use.
- Never use without the drip trays and cup stand.

### before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.

### Important (UK only)

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Green and yellow = Earth, Blue = Neutral, Brown = Live.
- 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 lock button
- ② lid
- ③ adjustable coffee grinder
- ④ cup warming shelf
- ⑤ tank lid
- ⑥ flow control block
- ⑦ water filter cartridge
- ⑧ tank
- ⑨ hot water/steam knob
- ⑩ maxi-cappuccino nozzle (hot water/steam nozzle)
- ⑪ pusher
- ⑫ measuring spoon
- ⑬ cup stand
- ⑭ drip trays
- ⑮ filter holder
- ⑯ thermocream® disc
- ⑰ filter
- ⑱ liquid coffee outlet
- ⑲ measured ground coffee outlet
- ⑳ standard ground coffee outlet

## to grind coffee beans

- 1 Put all buttons in the 'up' (off) position.
- 2 Select a finished grain size before adding the beans: hold down the lock button and turn the adjustable coffee grinder ①. For espresso coffee we recommend setting 4. Don't worry if the lock button doesn't pop up fully when you release it. Never turn the grinder if it contains beans.
- 3 Pour in the beans (up to 230g). Only add enough beans for immediate use as the unit is not removable and beans left in the chamber can go stale within a few days. Fit the lid.
- 4 Make sure the thermocream® disc is in the filter holder. Then insert the filter ②. (You'll need this to catch the coffee grains.)

5 Fit:

- the **standard** ground coffee outlet, **or**
- the **measured** ground coffee outlet (each click releases a measured amount of coffee).

To fit: push ③. To remove: pull.

### using the standard ground coffee outlet

- Switch ON-OFF on. (The ON-OFF and COFFEE lights will come on.) The grinder shouldn't start yet; if it does, switch off and re-fit the outlet.
- Push the filter holder towards the back of the outlet ④. When you've enough coffee, switch ON-OFF off.

### using the measured ground coffee outlet

- Switch ON-OFF and GRINDER on.
- When enough coffee has been ground, switch GRINDER and ON-OFF off.
- Slide the filter holder over the arms of the outlet ⑤.
- Pull the outlet lever ⑥: each click releases the right amount for one cup of espresso.

You can use the coffee grinder as a stand alone feature, in which case we would recommend the following settings.

| setting number | recommended use    |
|----------------|--------------------|
| 1              | turkish            |
| 3              | drip filter        |
| 4              | espresso           |
| 6              | stove top espresso |
| 9              | plunger/cafetiere  |
| 12             | percolator         |

Oils from fresh beans can clog your grinder if left for prolonged periods. To avoid this you should occasionally run the grinder for a few seconds without any beans in the chamber.

## before making coffee for the first time

- 1 Put all buttons in the 'up' (off) position.
- 2 Pull out the tank.
- 3 In the tank, use **either** the flow control block (already fitted) **or** the water filter cartridge (in the sealed plastic bag). It's best to use the filter cartridge - it produces better coffee and prevents limescale. To fit it, remove the tank lid. Change the water filter cartridge every 200-250 uses or every year.
- 4 Pour cold water into the tank up to MAX. Refit the tank.
- 5 Close the hot water/steam knob (don't overtighten) ⑦.
- 6 Swing out the maxi-cappuccino nozzle and put a jug underneath.
- 7 Put a bowl under the liquid coffee outlet. (Don't fit the filter holder.)
- 8 Switch ON-OFF on. (The ON-OFF and COFFEE lights will come on.)
- 9 Switch COFFEE on for 30 seconds or till one cup of water runs into the bowl. (Allow a few seconds for the water to appear.)
- 10 Open the hot water/steam knob ⑦ till one cup of water runs into the jug.
  - The water may be discoloured - this is harmless.
- 11 Switch COFFEE off (the COFFEE light will stay on). Close the hot water/steam knob ⑦. Switch ON-OFF off.
  - Repeat these steps if you haven't made coffee for a few days.

## to make espresso

- 1 Put all buttons in the 'up' (off) position.
- 2 Pour water into the tank.
- 3 Ensure the thermocream® disc is in the filter holder. Insert the filter ②.  
(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 (one level spoon per cup, maximum 2 cups) and gently press it down with the pusher ③. More coffee and firmer tapping will give you a stronger brew. Less coffee and a light tap will produce a milder espresso. Wipe off any excess coffee around the rim.
  - If 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 ④.
- 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 ON-OFF 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.
- 8 Switch COFFEE on. After a few seconds, espresso will come out ⑩.
  - If the COFFEE light comes on, the water needs re-heating, so switch COFFEE off. When the light goes out, switch COFFEE on again.
- 9 When you've enough espresso - not too much, otherwise it'll be too weak - switch COFFEE off. Unless you're making more, switch ON-OFF 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 cappuccino

- 1 Put all buttons in the 'up' (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 Place coffee cups on cup warming shelf.
- 4 Close the hot water/steam knob (don't overtighten) ⑦.
- 5 Swing out the maxi-cappuccino nozzle and put an empty jug underneath.
- 6 Switch ON-OFF on, then STEAM on. (The STEAM button will flash and the ON-OFF and COFFEE lights will come on. Water may drip from the liquid coffee outlet.)
- 7 When the COFFEE light goes out, slowly open the hot water/steam knob till steam comes out (a little water will come out first) ⑦. Close it after a few seconds.
  - **important:** if steam fails to appear, or stops, switch COFFEE on for 2-3 seconds - watch out for steam coming out of the liquid coffee outlet.
- 8 Part-fill your jug with milk - the milk will increase three times in volume. Dip the maxi-cappuccino nozzle into the milk. Open the hot water/steam knob and move the jug around ⑩. Never allow the milk to boil as this will spoil the flavour of the coffee.
- 9 Close the hot water/steam knob ⑦. Switch STEAM and ON-OFF off.
- 10 Spoon the milk onto your espresso.
  - 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 Close the hot water/steam knob (don't overtighten) ⑦.
    - 2 Swing out the maxi-cappuccino nozzle and put an empty jug underneath.
    - 3 Switch ON-OFF and COFFEE on.
    - 4 Open the hot water/steam knob ⑦. Allow a good cupful of water to come out, then close the hot water/steam knob ⑦.
    - 5 Switch COFFEE and ON-OFF off.

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

- 1 Put all buttons in the 'up' (off) position.
- 2 Pour water into the tank.
- 3 Close the hot water/steam knob (don't overtighten) ⑦.
- 4 Swing out the maxi-cappuccino nozzle and put a cup underneath.
- 5 Switch ON-OFF on.
- 6 When the COFFEE light goes out, slowly open the hot water/steam knob ⑦, then switch COFFEE on. Some liquid may come out of the liquid coffee outlet.
- 7 Let the cup fill with water.
  - If the COFFEE light comes on, the water needs re-heating, so switch COFFEE off and close the hot water/steam knob ⑦. When the light goes out, switch COFFEE on and continue.
- 8 To switch off, switch COFFEE off, close the hot water/steam knob ⑦ and switch ON-OFF off.

## troubleshooting

### The grinder comes on when the GRINDER button is off

- The base of the ground coffee outlet is pushed too far in. Switch off and re-fit.

### 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-cappuccino nozzle may be blocked: see 'cleaning'.

### No water's coming out

- Is there water in the tank?
- 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.
- The coffee may be compacted too tightly in the filter.

### 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.
- Is the thermocream® disc in the filter holder?

## cleaning

- Before cleaning, unplug and let everything cool.
- Empty and dry the tank after use.

### **maxi-cappuccino 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.
- 2 Periodically remove the seal and separate the two black discs 12. Wash under the tap. Use a pin to clear the holes in the sides and top of the nut 13. Clear the centre hole on the other side 14.

### **cup stand, drip trays, filter holder**

Wash, then dry.

### **ground coffee outlets**

- Standard ground coffee outlet: wash, then dry.
- Measured ground coffee outlet: remove the lid and shake out. Don't put in water.

### **liquid coffee outlet**

- Remove built-up coffee grains with a toothpick 15.
- Periodically unblock the holes. Here's how:
  - 1 Unscrew the nut with a size 14 spanner 16.
  - 2 Clear the holes with a toothpick or pin. Or soak for a few hours in one tablespoon of vinegar mixed with two tablespoons of cooking salt.

## service and customer care

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

### **UK**

If you need help with:

- using your machine or
  - servicing, spare parts or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready** - it's on the underside of your machine. Alternatively, contact your authorised Kenwood repairer: look in YELLOW PAGES under 'Electrical appliance repairs'.

### **Eire**

See our advertisement in Golden Pages.

### **other countries**

Contact the shop where you bought your machine.

### **guarantee (UK only)**

If your espresso machine goes wrong within one year from the date you bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided:

- you have not misused, neglected or damaged it;
- it has not been modified (unless by Kenwood);
- it is not second-hand;
- it has not been used commercially;
- you have not fitted a plug incorrectly; and
- **you supply your receipt to show when you bought it.**

This guarantee does not affect your statutory rights.

## Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvat

### turvallisuus

- Älä irrota suodatintelineitä, 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.
- Laita kahvimyllyyn ainoastaan *kahvipapuja* eikä *jauhettua* kahvia. Älä koskaan säädä kahvimyllyä, kun se on päällä.
- Keitin on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman keräysastioita ja kuppitelineitä.

#### 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 pois virtajohdosta.
- 3 Pese osat: katso kohta 'puhdistus'.
- 4 Huuhtele keitin huolellisesti: katso kohta 'ennen ensimmäistä kahvinvalmistuskertaa'.

### tutustu Kenwood-espressokeittimeen

- ① lukituspainike
- ② kansi
- ③ säädettävä kahvimylly
- ④ kupin lämmitystaso
- ⑤ säiliön kansi
- ⑥ virtauksen säätölohko
- ⑦ veden suodatinpatruuna
- ⑧ säiliö
- ⑨ kuumen veden / höyryn säätönuppi
- ⑩ maxi-cappuccino-suutin (kuumavesi-/höyryputki)
- ⑪ painin
- ⑫ mittalusikka
- ⑬ kuppiteline
- ⑭ keräysastiat
- ⑮ suodatinteline
- ⑯ thermocream®-levy
- ⑰ suodatin
- ⑱ valmiin kahvin ulostuloaukko
- ⑲ mittaava jauhetun kahvin annostelija
- ⑳ standardi jauhetun kahvin annostelija

### kahvipapujen jauhaminen

- 1 Aseta kaikki painikkeet yläasentoon (pois päältä).
- 2 Valitse jauhatuste ennen kahvipapujen lisäämistä: pidä lukituspainiketta alhaalla ja käännä säädettävää myllyä ①. Espresso kahville suositellaan asetusta 4. Lukituspainikkeen ei tarvitse nousta kokonaan ylös, kun se vapautetaan. Myllyä ei saa kääntää, jos sen sisällä on kahvipapuja.
- 3 Kaada kahvipavut myllyyn (enintään 230 g). Jauha vain tarvitsemasi määrä papuja, sillä yksikkö ei ole irrotettava ja myllyyn jääneet pavut menettävät niiden tuoreutensa muutamassa päivässä. Laita kansi paikalleen.
- 4 Varmista, että thermocream®-levy on suodatintelineessä. Työnnä sitten suodatin paikalleen ②. (Suodatinta tarvitaan keräämään kahvinporot.)
- 5 Aseta paikalleen:
  - *standardi* jauhetun kahvin annostelija tai
  - *mittaava* jauhetun kahvin annostelija (jokainen naksahdus annostelee mitatun määrän kahvia).
- Annostelijan asettaminen: työnnetään paikalleen ③. Annostelijan irrottaminen: vedetään pois.

#### standardin jauhetun kahvin annostelijan käyttö

- Kytke ON-OFF-painike päälle. (ON-OFF- ja COFFEE-valot syttyvät.) Myllyn ei tule vielä käynnistyä; jos se käynnistyy, kytke laite pois päältä ja aseta annostelija uudelleen.
- Työnnä suodatintelineä kohti annostelijan takaosaa ④. Kun siinä on tarpeeksi kahvia, kytke ON-OFF-painike pois päältä.

#### mittavaan jauhetun kahvin annostelijan käyttö

- Kytke ON-OFF- ja GRINDER-painikkeet päälle.
- Kun tarpeeksi kahvia on jauhettu, kytke GRINDER- ja ON-OFF-painikkeet pois päältä.
- Työnnä suodatinteline annostelijan pidikkeiden päälle ⑤.
- Vedä annostelijan vivusta ⑥: jokainen naksahdus annostelee oikean määrän kahvia yhtä espressokuppia kohden.

Kahvimyllyä voidaan käyttää myös erillisenä laitteena. Suosittelemme silloin seuraavia asetuksia.

| numero | suositeltu käyttö              |
|--------|--------------------------------|
| 1      | turkkilainen kahvi             |
| 3      | suodatinkahvi                  |
| 4      | espressokahvi                  |
| 6      | levyllä keitetty espressokahvi |
| 9      | pannukahvi                     |
| 12     | aromikeitinkahvi               |

Tuoreiden kahvipapujen rasva voi tukkia kahvimyllyn, jos se jätetään myllyyn pitkäksi aikaa. Tämä voidaan välttää käyttämällä myllyä tyhjiällä satunnaisesti muutaman sekunnin ajan.

### ennen ensimmäistä kahvinvalmistuskertaa

- 1 Aseta kaikki painikkeet yläasentoon (pois päältä).
- 2 Vedä säiliö irti.
- 3 Käytä säiliössä *joko* virtauksen säätölohkoa (valmiiksi asennettu) *tai* veden suodatinpatruunaa (suljetussa muovipussissa). Suositeltavampaa on käyttää suodatinpatruunaa, sillä se estää kalkkikiven muodostumisen ja kahvi on laadultaan parempaa. Patruuna asetetaan irrottamalla säiliön kansi. Veden suodatinpatruuna tulee vaihtaa 200–250 käyttökerran jälkeen tai kerran vuodessa.
- 4 Kaada säiliöön kylmää vettä kohtaan MAX asti. Aseta säiliö takaisin paikalleen.
- 5 Sulje kuumen veden / höyryn säätönuppi (älä kiristä liian tiukalle) ⑦.
- 6 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta kannu sen alapuolelle.
- 7 Laita kulho valmiin kahvin ulostuloaukon alle. (Älä kiinnitä suodatintelineitä.)
- 8 Kytke ON-OFF-painike päälle. (ON-OFF- ja COFFEE-valot syttyvät.)
- 9 Kytke COFFEE-painike päälle 30 sekunniksi tai kunnes kulhoon on valunut kupillinen vettä. (Veden tulo kestää muutamia sekunteja.)
- 10 Avaa kuumen veden / höyryn säätönuppi ⑦, kunnes kannuun valuu kupillinen vettä.
  - Vesi saattaa olla värjätynyttä, mutta tämä on vaaratonta.
- 11 Kytke COFFEE-painike pois päältä. (COFFEE-valo pysyy päällä). Sulje kuumen veden / höyryn säätönuppi ⑦. Kytke ON-OFF-painike pois päältä.
- Toista nämä vaiheet, jos et ole käyttänyt keitintä muutama päivä.

## espressokahvin valmistus

- 1 Aseta kaikki painikkeet yläasentoon (pois päältä).
- 2 Kaada säiliöön vettä.
- 3 Varmista, että thermocream®-levy on suodatintelineessä. Työnä suodatin paikalleen ②. (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 (yksi tasapäinen lusikka kuppia kohden, enintään 2 kuppia) ja paina se kevyesti alas painimella ③. 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.
- Jos ostat valmiiksi jauhettua kahvia, varmista, että se sopii espressokeittimeen.
- 5 Nosta suodatinteline valmiin kahvin ulostuloaukkoon. Lukitse teline kääntämällä sitä tukevasti ④.
- 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 COFFEE-valo sammuu. Kun valmistat ensimmäisen espressokupillisen, anna keittimen lämmetä 8–10 minuuttia.
- 8 Kytke COFFEE-painike päälle. Kahvi valuu muutaman sekunnin kuluttua ⑩.
- Jos COFFEE-valo syttyy, vesi tulee lämmittää uudestaan, joten kytke COFFEE-painike pois päältä. Kun valo sammuu, kytke COFFEE-painike taas päälle.
- 9 Kun espressokahvia on tarpeeksi (kahvista tulee liian laihaa, jos sitä on liikaa), kytke COFFEE-painike 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 Aseta kaikki painikkeet yläasentoon (pois päältä).
- 2 **Tärkeää: Irrota suodatinteline. Älä irrota sitä kesken vaahdotusta, sillä laitteesta tuleva kuumaa höyry voi polttaa.**
- 3 Aseta kahvikupit lämmitystasolle.
- 4 Sulje kuuman veden / höyryn säätönuppi (älä kiristä liian tiukalle) ⑦.
- 5 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta tyhjä kannu sen alapuolelle.
- 6 Kytke ON-OFF-painike päälle ja sitten STEAM-painike päälle. (STEAM-painike vilkkuu ja ON-OFF- ja COFFEE-painikkeiden valot syttyvät. Kahvin ulostuloaukosta saattaa tippua vettä.)
- 7 Kun COFFEE-valo sammuu, avaa hitaasti kuuman veden / höyryn säätönuppia ⑦, kunnes höyryä alkaa virrata (ensin putkesta tulee hieman vettä). Sulje nuppi muutaman sekunnin kuluttua.
- **Tärkeää:** jos höyryä ei tule tai sen tulo loppuu, kytke COFFEE-painike päälle 2–3 sekunniksi. Varo kahvin ulostuloaukosta tulevaa höyryä.
- 8 Täytä kannu osittain maidolla – vaahdotettaessa maidon määrä kolminkertaistuu. Upota maxi-cappuccino-suutin maitoon. Avaa kuuman veden / höyryn säätönuppi ja liikuttele kannua ympäri ①. Älä anna maidon kiehua, sillä tämä pilaa kahvin maun.
- 9 Sulje kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦. Kytke STEAM- ja ON-OFF-painikkeet pois päältä.
- 10 Lusikoi maito espresson päälle.
- Jos espresso valmistetaan maidon vaahdottamisen jälkeen, laitteesta tulee poistaa ylikuumentunut vesi, joka voi polttaa kahvin. Suorita seuraavat toimenpiteet:
  - 1 Sulje kuuman veden / höyryn säätönuppi (älä kiristä liian tiukalle) ⑦.
  - 2 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta tyhjä kannu sen alapuolelle.
  - 3 Kytke ON-OFF- ja COFFEE-painikkeet pois päältä.
  - 4 Avaa kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦. Anna vettä valua runsaan kupillisen verran ja sulje sitten kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦.
  - 5 Kytke COFFEE- ja ON-OFF-painikkeet pois päältä.

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

- 1 Aseta kaikki painikkeet yläasentoon (pois päältä).
- 2 Kaada säiliöön vettä.
- 3 Sulje kuuman veden / höyryn säätönuppi (älä kiristä liian tiukalle) ⑦.
- 4 Käännä maxi-cappuccino-suutin esiin ja aseta kuppi sen alapuolelle.
- 5 Kytke käynnistyskytkin päälle.
- 6 Kun COFFEE-valo sammuu, avaa hitaasti kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦ ja kytke COFFEE-painike pois päältä. Kahvin ulostuloaukosta saattaa valua nestettä.
- 7 Täytä kuppi vedellä.
- Jos COFFEE-valo syttyy, vesi tulee lämmittää uudestaan, joten kytke COFFEE-painike pois päältä ja sulje kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦. Kun valo sammuu, kytke COFFEE-painike päälle ja jatka valmistusta.
- 8 Kytke laite pois päältä kytkemällä COFFEE-painike pois päältä, sulkemalla kuuman veden / höyryn säätönuppi ⑦ ja kytkemällä ON-OFF-painike pois päältä.

## vianmääritys

### Kahvimyly on päällä, vaikka GRINDER-painike on pois päältä

- Kahvin annostelijan pohja on työnnetty liian pitkälle sisään. Kytke laite pois päältä ja aseta annostelija uudelleen.

### 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?
- 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 laite uudestaan päälle. Jos vesi ei valu tasaisesti kaikista rei'istä, puhdistu aukko: katso kohta 'puhdistus'.
- thermocream®-levy on mahdollisesti puhdistettava: katso kohta 'puhdistus'.
- Kahvi on mahdollisesti jauhettu liian hienoksi.
- Kahvi on mahdollisesti puristettu suodattimeen liian tiiviisti.

### 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.
- COFFEE-valo on saattanut olla päällä.
- Onko thermocream®-levy suodatintelineessä?

## puhdistus

- Ennen puhdistusta irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna osien jäähtyä.
- 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.

### **suodatinteline**

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

### **thermocream®-levy**

- 1 Irrota levy: käännä suodatinteline ylösalaisin ja napauta sitä tukevaa pintaa vasten. Pese levy.
- 2 Ota silloin tällöin tiiviste pois ja irrota kaksi mustaa levyä toisistaan **12**. Pese juoksevan veden alla. Puhdista sivuilla olevat reiät ja mutterin yläosa neulalla **13**. Puhdista toisella puolella oleva keskusreikä **14**.

### **kuppiteline, keräysastiat, suodatinteline**

Pese osat ja kuivaa ne sitten.

### **jauhetun kahvin annostelijat**

- Standardi jauhetun kahvin annostelija: pese ja kuivaa sitten.
- Mittaava jauhetun kahvin annostelija: irrota kansi ja ravistele. Älä laita veteen.

### **valmiin kahvin ulostuloaukko**

- Poista kerääntyneet kahvinporot hammastikulla **15**.
- Puhdista silloin tällöin tukkeutuneet reiät seuraavasti:
  - 1 Ruuvaa mutteri irti jokoavaimella (koko 14) **16**.
  - 2 Puhdista reiät hammastikulla tai neulalla. Voit myös liottaa osaa muutamia tunteja seoksessa, jossa on yksi ruokalusikallinen etikkaa ja kaksi ruokalusikallista ruokasuolaa.

## huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli laitteeseen tulee vikaa tai liitäntäjohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuehdot 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.

# Norsk

## **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 overhålt 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.
- Du må bare ha *bønner* i kvernen - aldri *malt* kaffe. Og kaffekvernen må aldri reguleres mens den er på.
- Espressomaskinen er kun beregnet til bruk i private husholdninger.
- Espressomaskinen må aldri brukes uten dryppskuffene 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 Klipp klippet av ledningen.
- 3 Vask delene, se 'rengjøring'.
- 4 Kjør vann gjennom espressomaskinen, se 'før du lager kaffe for første gang'.

### delene

- ① låseknapp
- ② lokk
- ③ regulerbar kaffekvern
- ④ oppvarmingshylle til kopper
- ⑤ tanklokk
- ⑥ flytkontrollblokk
- ⑦ vannfilterpatron
- ⑧ tank
- ⑨ varmtvann/dampknott
- ⑩ cappucino-kran (varmtvann/dampkran)
- ⑪ stempel
- ⑫ måleskje
- ⑬ koppestativ
- ⑭ dryppskuffer
- ⑮ filterholder
- ⑯ thermocream® -skive
- ⑰ filter
- ⑱ uttak for ferdig kaffe
- ⑲ uttak for tilmålt malt kaffe
- ⑳ uttak for standard malt kaffe

### male kaffebønner

- 1 Sett alle knappene i 'opp' (av)-posisjon.
- 2 Velg ferdig grad på den malte kaffen ('kornstørrelse') før du har i bønnene: hold nede låseknappen og vri den regulerbare kaffekvernen ①. Til espresso anbefaler vi innstilling 4. Det gjør ingenting om låseknappen ikke spretter helt opp når du slipper den. Vri aldri på kvernen hvis det er bønner i den.
- 3 Hell i bønner (inntil 230 g). Bare sett til mengden bønner du kommer til å bruke med en gang, da enheten ikke kan tas ut og bønner som blir liggende i kammeret kan bli for gamle innen noen få dager. Sett på lokket.
- 4 Pass på at thermocream®-skiven er i filterholderen. Sett så inn filteret ②. (Du trenger dette til å fange opp 'kornene'.)
- 5 Sett på:
  - uttaket for *standard* malt kaffe **eller**
  - uttaket for *tilmålt* malt kaffe (hvert klikk frigjør en tilmålt mengde kaffe). Sett det på ved å trykke ③. For å ta det av, trekk.

#### **bruke uttaket for standard malt kaffe**

- Slå på ON/OFF. (ON/OFF og COFFEE-lampene kommer på). Kvernen skal ikke starte enda. Hvis den gjør det skal du slå maskinen av og sette på uttaket igjen.
- Skyv filterholderen bak mot baksiden av uttaket ④. Når du har nok kaffe skal du slå ON/OFF av.

#### **bruke uttaket for tilmålt malt kaffe**

- Slå på ON/OFF og GRINDER.
- Når du har malt nok kaffe skal du slå av GRINDER og ON/OFF.
- Skyv filterholderen over armene på uttaket ⑤.
- Trekk i uttaksarmen ⑥. Hvert klikk frigjør nok kaffe til en kopp espresso.

Du kan bruke kaffekvernen som en frittstående maskin. I det tilfellet anbefaler vi følgende innstillinger.

| <b>innstillingsnummer</b> | <b>anbefalt bruk</b>     |
|---------------------------|--------------------------|
| 1                         | tyrkisk                  |
| 3                         | filterkaffe              |
| 4                         | espresso                 |
| 6                         | espressostrakter         |
| 9                         | stempeltrakter/cafetière |
| 12                        | kaffetrakter             |

Hvis ferske bønner blir liggende i kvernen i lengre tid kan olje de skiller ut tette til kvernen. For å unngå dette skal du av og til kjøre kvernen i noen sekunder uten bønner i kammeret.

### før du tar espressomaskinen i bruk for første gang

- 1 Still alle knappene i 'opp' (av)-posisjon.
- 2 Trekk ut tanken.
- 3 I tanken skal du bruke enten flytkontrollblokken (allerede montert) *eller* vannfilterpatronen (i forseglest plastpose). Det er best å bruke filterpatronen - den gir bedre kaffe og hindrer eventuell kalkavleiring. For å sette det på skal du ta av tanklokket. Skift vannfilterpatronen hver 200-250 gangers bruk eller hvert år.
- 4 Hell kaldt vann i tanken, opp til MAX. Sett tanken tilbake.
- 5 Steng varmtvanns/dampknotten (ikke for stramt) ⑦.
- 6 Sving ut cappucino-kranen og sett en mugge under den.
- 7 Sett en bolle under uttaket for ferdig kaffe. (Ikke sett på filterholderen).
- 8 Slå på ON-OFF. (ON-OFF og COFFEE lyser).
- 9 Slå COFFEE på i 30 sekunder eller til en kopp vann renner ned i bollen. (Det tar noen sekunder før vannet kommer ut).
- 10 Åpne varmtvanns/dampknotten ⑦ til en kopp vann renner ned i muggen.
  - Vannet er kanskje misfarget - dette er ikke farlig.
- 11 Slå av COFFEE (COFFEE lyser fortsatt). Lukk varmtvanns/dampknappen ⑦. Slå av ON-OFF.
  - Gjenta disse trinnene hvis du ikke har laget kaffe på noen dager.

## lage espresso

- 1 Still alle knappene i 'opp' (av)-posisjon.
- 2 Hell vann i tanken.
- 3 Pass på at thermocream®-skiven er i filterholderen. Sett inn filteret ②.  
(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 Sett til kaffen (en strøken teskje per kopp, maks 2 kopper) og trykk den forsiktig ned med stampelet ③. Mer kaffe og fast sammenpakning gir deg sterkere kaffe. Mindre kaffe og lettere sammenpakning gir deg en mildere espresso. Tørk av overflødig espresso rundt kanten.
  - Hvis du kjøper ferdigmalt 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 ④.
- 6 Sett en eller to kopper under. Hvis du lager 1 kopp kaffe skal koppen stå midt på. Som regel er en kopp espresso lik 45 ml.
- 7 Slå på On-OFF og vent til COFFEE-lampen slukner. Når du lager den første koppen med espresso skal du la maskinen stå og varmes opp i 8-10 minutter.
- 8 Slå på COFFEE. Etter noen få sekunder kommer det espresso ut ⑩.
  - Hvis COFFEE-lampen kommer på må vannet varmes opp igjen, så slå av COFFEE. Når lampen slukner skal du slå på COFFEE igjen.
- 9 Når du har fått nok espresso - ikke for mye, ellers blir den for svak - slå av COFFEE. Hvis du ikke skal lage mer skal du slå av ON-OFF.
  - 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 Sett alle knappene i 'opp'(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 Sett kaffekoppene på oppvarmingshyllen.
- 4 Steng varmtvanns/dampknotten (ikke stram for mye) ⑦.
- 5 Sving cappucino-kranen fram og sett en tom mugge under den.
- 6 Slå på ON-OFF, så STEAM på. (STEAM-knappen blinker og ON-OFF og COFFEE-lampene slås på. Det kan dryppe vann fra uttaket for ferdig kaffe.)
- 7 Når COFFEE-lampen slukker skal du sakte åpne varmtvanns/dampknotten til det kommer ut damp (det kommer ut litt vann først) ⑦. Steng den etter noen få sekunder.
  - **Viktig:** hvis det ikke kommer ut damp, eller det stanser, skal du slå COFFEE på i 2-3 sekunder - se opp for damp som kommer ut av uttaket for ferdig kaffe.
- 8 Fyll muggen delvis med melk - melkevolumet tredobles. Dypp cappucino-kranen ned i melken. Åpne varmtvanns/dampknotten og flytt muggen rundt ⑪. La ikke melken koke, da dette ødelegger smaken på kaffen.
- 9 Steng varmtvanns/dampknotten ⑦. Slå STEAM og ON-OFF av.
- 10 Bruk skje til å legge melken oppå espressoen.
  - 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 Steng varmtvanns/dampknotten (ikke stram for mye) ⑦.
    - 2 Sving cappucino-kranen fram og sett en tom mugge under den.
    - 3 Slå på On-OFF og COFFEE.
    - 4 Åpne varmtvanns/dampknotten ⑦. La vel én kopp renne ut, og steng så varmtvanns/dampknotten ⑦.
    - 5 Slå av COFFEE og ON-OFF.

## koke vann til andre varme drikker, f.eks. te, frukt-drikker

- 1 Still alle knappene i 'opp' (av)-posisjon.
- 2 Hell vann i tanken.
- 3 Lukk varmtvanns/dampknotten (ikke stram for mye) ⑦.
- 4 Sving cappucino-kranen fram og sett en kopp under den.
- 5 Slå på ON-OFF.
- 6 Når COFFEE-lampen slukner skal du sakte åpne varmtvanns/dampknotten ⑦. Det kommer kanskje litt væske ut av uttaket for ferdig kaffe.
- 7 La koppen fylles med vann.
  - Hvis COFFEE-lampen kommer på må vannet varmes opp igjen, så slå av COFFEE og steng varmtvanns/dampknotten ⑦. Når lyset slukner skal du slå COFFEE på igjen og fortsette.
- 8 For å slå av skal du slå COFFEE av, stenge varmtvanns/dampknotten ⑦ og slå ON-OFF av.

## feilsøking

### Kvernen kommer på når GRINDER-knappen er av

- Underdelen på uttaket til malt kaffe er skjøvet for langt inn. Slå av og sett det på igjen.

### 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?
- 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.
- Kaffen er kanskje for tettepakket i filteret.

### Filteret flyter over

- Sitter filterholderen skikkelig i? Slå av maskinen før du kontrollerer.
- Har du brukt for mye kaffe (mer enn to måleskjeer)?
- Uttaket for ferdig kaffe er kanskje tilstoppet med kaffegrut, se 'rengjøring'.

### Kaffen er svak og kald

- Kaffen er kanskje ikke finmalt nok.
- Du har kanskje latt for mye vann renne gjennom.
- COFFEE-lampen har kanskje vært på.
- Er thermocream®-skiven i filterholderen?

## rengjøring

- Før rengjøring skal du trekke ut støpselet og la espressomaskinen avkjøles.
- Tøm og tørk tanken 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 Trekk den ut: snu filterholderen opp ned og bank den mot et hardt underlag. Vask.
- 2 Fra tid til annen skal du ta av forseglingen og ta de to svarte skivene fra hverandre 12. Vask under springen. Bruk en nål til å rense hullene i sidene og øverst på mutteren 13. Rens hullet i midten på den andre siden 14.

### **koppestativ, dråpeskuffer, filterholder**

Vask, og tørk.

### **uttak for malt kaffe**

- Uttak for standard malt kaffe: vask, deretter tørk.
- Uttak for tilmålt malt kaffe: ta av lokket og rist ut. Ikke legg det i vann.

### **uttak for ferdig kaffe**

- Fjern oppsamlet grut med en tannpirker 15.
- Åpne hullene fra tid til annen. Slik gjøres det:
  - 1 Skru opp mutteren med et skrujern størrelse 14 16.
  - 2 Rens hullene med en tannpirker eller nål. Eller la det ligge i vann noen timer i en spiseskje eddik blandet med to spiseskjeer koksalt.

## 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.

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

### säkerhet

- Tag aldrig bort filterhållaren medan knappen COFFEE är intryckt eller medan kaffebruggning 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 kaffebruggaren. Låt aldrig sladden hänga ner så att ett barn kan dra i den.
- Använd aldrig en skadad kaffebruggare. Se till att skadad bryggare får service eller blir reparerad. Se "service".
- Doppa aldrig kaffebruggaren 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 kaffebruggaren
  - efter användning.
- Lämna aldrig kaffebruggaren utan uppsikt.
- Se till att sladden inte ligger mot heta föremål.
- Låt inte handikappade personer använda kaffebruggaren utan tillsyn.
- Låt inte barn leka med kaffebruggaren.

### **viktigt**

- Använd aldrig kaffebruggaren utan vatten – pumpen bränns sönder.
- Utsätt inte kaffebruggaren för temperaturer under 0° – eventuellt vatten i bryggaren kan frysa och orsaka skador.
- Lägg bara hela *kaffeböner* i kvarnen – aldrig *malet* kaffe. Reglera aldrig malningen medan kvarnen är igång.
- Använd bara kaffebruggaren för det avsedda ändamålet.
- Använd alltid droppbrickorna och koppstället.

### **innan du sätter i kontakten**

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

### **innan du använder kaffebruggaren för första gången**

- 1 Ta av allt förpackningsmaterial.
- 2 Lös gör sladden.
- 3 Rengör delarna: de "rengöring".
- 4 Kör igenom kaffebruggaren med enbart vatten. Se "innan du brygger kaffe för första gången"

### lär känna din Kenwood espressobryggare

- ① låsknapp
- ② lock
- ③ reglerbar kaffekvarn
- ④ koppvärmningsplatta
- ⑤ vattentanklock
- ⑥ flödeskontrollblock
- ⑦ vattenfilterpatron
- ⑧ vattentank
- ⑨ kran för hetvatten/ånga
- ⑩ cappuccino-pipen (hetvatten/ånga)
- ⑪ pressare
- ⑫ mått
- ⑬ koppstall
- ⑭ droppbrickor
- ⑮ filterhållare
- ⑯ thermocream®-skiva
- ⑰ filter
- ⑱ utsläpp för färdigt kaffe
- ⑲ portionsinsats för malet kaffe
- ⑳ standardinsats för malet kaffe

### att mala kaffeböner

- 1 Sätt alla knappar i läge "av" (uppåt).
- 2 Välj önskad malning innan du häller i bönorna. Håll in låsknappen och ställ in kvarnen på önskad malning ①. Till espresso rekommenderas inställning 4. Det är normalt om låsknappen inte går upp helt när du släpper den. Ändra inte malningsläge när kvarnen innehåller bönor.
- 3 Häll i bönorna (upp till 230 g). Man bör inte hälla i mer bönor än vad som går åt för omedelbar användning – behållaren kan inte tas ur, och bönor som får ligga kvar förlorar i smak på ett par dagar. Sätt på locket.
- 4 Kontrollera till att thermocream®-skivan sitter i filterhållaren. Sätt sedan i filtret ②. (Det behövs för att ta emot det malda kaffet.)
- 5 Det finns två insatser för uppsamling av det malda kaffet. Sätt i
  - antingen *standardinsatsen*
  - eller *portionsinsatsen* (varje snäpp släpper ut en bestämd mängd malt kaffe)För isättning: Tryck in ③. - För avtagning: Drag.

### **med standardinsatsen**

- Slå på ON-OFF. (Lamporna för ON-OFF och COFFEE tänds.) Kvarnen ska inte starta än – om den gör det, måste du stänga av och sätta in insatsen för malt kaffe igen.
- Tryck filterhållaren mot kaffeutsläppet ④. När du fått tillräckligt med malt kaffe, stänger du av med ON-OFF.

### **med portionsinsatsen**

- Slå på ON-OFF och GRINDER.
- När tillräckligt med kaffe har malts, stänger du av GRINDER och ON-OFF.
- För in filterhållaren över utsläppet ⑤.
- Drag i spaken på insatsen ⑥. Varje snäpp släpper ut rätt mängd malt kaffe för en kopp espresso.

Om du vill, kan du använda enbart kaffekvarnen. Då rekommenderar vi följande inställningar:

| <b>inställning</b> | <b>rekommenderad användning</b> |
|--------------------|---------------------------------|
| 1                  | turkiskt kaffe                  |
| 3                  | brygning med droppfilter        |
| 4                  | espresso                        |
| 6                  | espresso på spisen              |
| 9                  | bryggkanna                      |
| 12                 | automatisk kaffebruggare        |

Olja från nymalda bönor kan täppa till kvarnen om den får stå en längre tid. För att undvika detta kan du då och då köra kvarnen utan bönor i behållaren.

### Innan du brygger kaffe för första gången

- 1 Sätt alla knappar i läge "av" (uppåt).
- 2 Dra ut vattentanken.
- 3 Använd *antingen* flödeskontrollblocket (sitter redan i) *eller* vattenfilterpatronen (i den förseglade plastpåsen). Det är bäst att använda filterpatronen – den ger godare kaffe och förhindrar kalkbildning. För att sätta i den tar du bort vattentankslocket. Byt vattenfilterpatron efter 200-250 användningar eller en gång om året.
- 4 Fyll i vatten i vattentanken upp till MAX. Sätt på locket igen.
- 5 Stäng kranen för hetvatten/ånga ⑦. (Dra inte till den för hårt.)
- 6 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en kanna under.
- 7 Ställ en skål under utsläppet för färdigt kaffe. (Sätt inte dit filterhållaren.)
- 8 Slå på ON-OFF. (Lamporna för ON-OFF och COFFEE tänds.)
- 9 Slå på COFFEE och låt det vara på i 30 sekunder, eller tills en kopp vatten runnit ner i skålen. (Det tar några sekunder innan det kommer något vatten.)
- 10 Öppna kranen för hetvatten/ånga ⑦ och låt den stå öppen tills en kopp vatten runnit ner i kannan.
  - Vattnet kan vara missfärgat, men det är normalt.
- 11 Stäng av COFFEE (Lamporna COFFEE lyser fortfarande). Stäng kranen för hetvatten/ånga ⑦. Stäng av ON-OFF.
  - Upprepa dessa steg om du inte har bryggt kaffe på några dagar.

## att göra espresso

- 1 Sätt alla knappar i läge "av" (uppåt).
- 2 Häll vatten i vattentanken.
- 3 Kontrollera att thermocream®-skivan sitter i filterhållaren. Sätt i filtret ②.  
(Thermocream®-skivan har en ventil som ser till att kaffeblödet hålls konstant och som stängs omedelbart när kaffet har hållits upp. Det gör att man får en mycket krämig espresso med rik arom och fyllig smak.)
- 4 Lägg på kaffe (ett struket mått per kopp, max 2 koppar) och pressa på med pressaren ③. 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 ④.
- 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 Stäng av ON-OFF och vänta tills lampan COFFEE släcks. När du gör den första koppen espresso bör du låta bryggaren vara på ytterligare 8-10 minuter så att den värms upp.
- 8 Slå på COFFEE. Efter några sekunder kommer det espresso ⑩.
- Om lampan COFFEE tänds måste vattnet värmas upp igen, och COFFEE ska därför stängas av. När lampan släcks, slår du på COFFEE igen.
- 9 När du har tillräckligt med espresso – vänta inte för länge, för du blir espresson för svag – stänger du av COFFEE. Om du inte vill göra fler koppar, stänger du av ON-OFF nu.
- 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 läge "av" (uppåt).
- 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 Ställ kaffekopparna på koppvärmningsplattan.
- 4 Stäng kranen för hetvatten/ånga. (Dra inte till den för hårt) ⑦.
- 5 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en tom kanna under.
- 6 Slå på ON-OFF och STEAM. (Lampan STEAM blinkar, och lamporna ON-OFF och COFFEE tänds. Vatten kan droppa från utsläppet för färdigt kaffe.)
- 7 När lampan COFFEE släcks, öppnar du försiktigt kranen för hetvatten/ånga ⑦ 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 slå på COFFEE några sekunder - var försiktig med eventuell ånga som kommer ut ur utsläppet för färdigt kaffe.
- 8 Häll mjölk i kannan – inte för mycket, eftersom mjölken ökar tre gånger i volym. Doppa ner cappuccino-pipen i mjölken. Öppna kranen för hetvatten/ånga ⑦ och vrid runt kannan. Låt inte mjölken koka – det förstör kaffets smak.
- 9 Stäng kranen för hetvatten/ånga ⑦. Stäng av STEAM och ON-OFF.
- 10 Skeda över mjölken i espresson.
- 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 Stäng kranen för hetvatten/ånga ⑦. (Dra inte till den för hårt.)
  - 2 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en tom kanna under.
  - 3 Slå på ON-OFF och COFFEE.
  - 4 Öppna kranen för hetvatten/ånga ⑦. Låt en dryg kopp vatten komma ut och stäng kranen ⑦ igen.
  - 5 Slå på COFFEE och stäng av ON-OFF.

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

- 1 Sätt alla knappar i läge "av" (uppåt).
- 2 Häll vatten i vattentanken.
- 3 Stäng kranen för hetvatten/ånga ⑦. (Dra inte till den för hårt.)
- 4 Sväng ut cappuccino-pipen och sätt en kopp under.
- 5 Slå på ON-OFF.
- 6 När lampan COFFEE tänds, öppnar du saktat kranen för hetvatten/ånga ⑦ och slår sedan på COFFEE. Lite vätska kan komma ut ur kaffeutsläppet.
- 7 Lått koppen fyllas med vatten.
- Om lampan COFFEE tänds måste vattnet värmas upp igen, och COFFEE ska därför stängas av ⑦. När lampan släcks, slår du på COFFEE igen och fortsätter.
- 8 När du vill stänga av apparaten, slår du av COFFEE, stänger kranen för hetvatten/ånga ⑦ och slår av ON-OFF.

## problemsökning

### Kaffekvarnen sätts igång, fast GRINDER är avslagen.

- Insatsen för malet kaffe kan ha skjutits in för långt. Slå av kaffe-bryggaren och sätt in den på korrekt sätt.

### 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?
- 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.
- Kaffet kan ligga för hårt hoppackat i filtret.

### Filtret svämmer 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.
- Lampan COFFEE kan ha lyst.
- Sitter thermocream®-skivan i filterhållaren?

## rengöring

- Dra ur kontakten innan du börjar rengöringen och låt kaffebryggaren svalna.
- Töm och torka vattentanken efter användning.

### **capuccino-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 Tryck ut thermocream®-skiva. Vänd filterhållaren upp-och-ner och slå den mot en hård yta. Skölj den.
- 2 Ta regelbundet bort fastsättningsanordningen och sära på de två svarta skivorna 12. Skölj dem under kranen. Rengör hålen på sidorna och på muttern 13 med en nål. Peta ur mitthålet på andra sidan 14.

### **koppställning, droppbrickor och filterhållare**

Skölj och torka.

### **insatserna för malet kaffe**

- standardinsatsen för malet kaffe: diska och torka.
- portionsinsatsen för malet kaffe: ta av locket och skaka ut. Doppa inte i vatten.

### **utsläppet för färdigt kaffe**

- Ta bort rester av malet kaffe med en tandpetare 15
  - Rengör hålen regelbundet. Följ anvisningarna:
- 1 Skruva bort muttern med en skruvnyckel, storlek 14 16
  - 2 Rengör hålen med en tandpetare eller nål. Eller stryk på en deg av 1 msk vinäger och 2 msk salt och låt verka några timmar.

## 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.

## Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

### güvenlik önlemleri

- KAHVE (COFFEE) düğmesi açık konumda olduğu zaman ve kahve demlenirken filtre tutma kolunu yerinden oynatmayınız. Aksi takdirde buhar fıskırabilir 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 çıkışı 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.
- Özürlü ve yaşlı kişilerin kahve makinesini yalnızca denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- Çocukların kahve makinesiyle oynamalarına dikkat ediniz.

#### önemli uyarılar

- Kahve makinesini içinde su olmadan hiçbir biçimde kullanmayınız. Aksi takdirde pompası yanar.
- Kahve makinesi her zaman 0°C sıcaklığın üstünde tutunuz. İçindeki su donarsa kahve makinesi hasar görecektir.
- Öğütücüye yalnızca çekirdek kahve koyunuz. Hiçbir biçimde çekilmiş kahve koymayınız. Öğütücüyü çalıştırdığınız sırada hiçbir biçimde ayarını değiştirmeyiniz.
- 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 Yöndergesi'ne uygun olarak üretilmiştir.

#### ilk kullanımdan önce

- 1 Aygıtın tüm ambalajını çıkarınız.
- 2 Elektrik kordonunun tutma başını 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 kilitleme düğmesi
- ② kapak
- ③ ayarlanabilir kahve öğütücü
- ④ fincan/ kap ısıtma rafı
- ⑤ su haznesi kapağı
- ⑥ su akışı düzenleme kutucuğu
- ⑦ su filtresi kutucuğu
- ⑧ su haznesi
- ⑨ sıcak su /buhar düğmesi
- ⑩ maksikapuçino buhar ağızlığı(sıcak su/ buhar ağızlığı)
- ⑪ itici
- ⑫ ölçme kabı
- ⑬ fincan/kap tablası
- ⑭ damlama tablaları
- ⑮ filtre tutma kolu
- ⑯ ısı ve su akışı düzenleme halkası (thermocream®)
- ⑰ filtre
- ⑱ sıcak su çıkışı deliği
- ⑲ ölçekli çekilmiş kahve haznesi
- ⑳ standart çekilmiş kahve haznesi

### çekirdek kahve öğütme

- 1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
- 2 Çekirdek kahveyi koymadan önce kahve öğütücüyü istediğiniz öğütme ayarına getiriniz. Kilitleme düğmesine basınız ve kahve öğütücüyü ① ayarına getiriniz. Espresso kahve için 4. ayarı kullanınız. Elinizi çektiğinizde kilitleme düğmesi tamamen yukarı fırlamazsa, merak etmeyiniz. İçinde çekirdek kahve varken hiçbir biçimde öğütücünün ayarını değiştirmeyiniz.
- 3 Çekirdek kahveyi öğütücüye koyunuz (en fazla 230 gr). Gereksiniminiz kadar çekirdek kahve öğütünüz. Çünkü bu birim yerinden çıkmaz ve içinde kalan çekirdek kahve birkaç gün içinde bayatlar. Arkasından kapağını kapatınız.
- 4 Isı ve su akışı düzenleme halkasını (thermocream®) filtre tutma koluna yerleştirdiğinizden emin olunuz. Arkasından filtreyi ② takınız (kahve taneciklerinin saçılmaması için buna gereksinim vardır).
- 5 Aşağıdaki parçaları takınız:
  - Standart çekilmiş kahve haznesi, **ya da**
  - Ölçekli çekilmiş kahve haznesi (her tıklama bir ölçek kahve verir). Yerleştirmek için itiniz ③. Çıkarmak için çekiniz.

#### standart çekilmiş kahve haznesinin kullanımı

- AÇIK /KAPALI (ON-OFF) düğmesini açık konuma getiriniz. (AÇIK /KAPALI (ON-OFF) ve KAHVE (COFFEE) düğmelerinin göstergeler ışıkları yanacaktır). Öğütücü henüz çalışmaya başlamamalıdır. Başlarsa, kapatınız ve hazneyi tekrar takınız.
- Filtre tutma kolunu kahve haznesinin ④ arkasına doğru itiniz. Yeterli miktarda kahve koyduktan sonra AÇIK /KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz.

#### ölçekli çekilmiş kahve haznesinin kullanımı

- AÇIK /KAPALI (ON-OFF) ve ÖĞÜTÜCÜ (GRINDER) düğmelerini açık konuma getiriniz.
- Yeterli miktarda kahveyi öğüttükten sonra, ÖĞÜTÜCÜYÜ (GRINDER) durdurunuz ve AÇIK/KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz.
- Filtre tutma kolunun kahve haznesinin ⑤ kollarına doğru sürünüz.
- Kahve boşaltma düğmesini ⑥ çekiniz. Her tıklama bir fincan espresso kahve için yeterli miktarda kahve verir.

Kahve öğütücüyü yalnızca kahve öğütmek için kullanabilirsiniz. Bu tür kullanımlarda aşağıdaki ayarları uygulayınız.

| Ayar no.su | Önerilen kullanım türü |
|------------|------------------------|
| 1          | Türk kahvesi           |
| 3          | damlamalı filtre kahve |
| 4          | espresso kahve         |
| 6          | ocakta espresso kahve  |
| 9          | basmalı kahve          |
| 12         | süzme kahve            |

Taze çekirdeklerin öğütücüde bıraktığı yağ birikintileri tıkanmaya neden olabilir. Bu yüzden, kahve haznesi boş olarak öğütücüyü zaman zaman birkaç saniye çalıştırınız.

### ilk kez kahve yapmadan önce

- 1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
- 2 Su haznesini çıkarınız.
- 3 Su haznesinde *ya* (üretim çıkışında takılmış olan) su akışı düzenleme kutucuğunu *ya da* su filtresi kutucuğunu (plastik bir sızdırmaz torba içindedir) kullanınız. Su filtresi kutucuğunu kullanmak daha yararlıdır. Çünkü hem daha iyi kahve elde edersiniz hem de kireçlenmeyi önler. Takmak için su haznesinin kapağını çıkarınız. Her 200-250 kullanımdan sonra *ya da* yılda bir su filtresi kutucuğunu değiştiriniz.
- 4 AZAMİ (MAX) düzeye kadar su haznesine soğuk su koyunuz. Hazneyi tekrardan yerine yerleştiriniz.
- 5 Sıcak su /buhar düğmesini ⑦ kapatınız (çok fazla sıkmayınız).
- 6 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
- 7 Sıcak su çıkışı deliğinin altına bir çanak koyunuz (filtre tutma kolunu takmayınız).
- 8 AÇIK /KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz (AÇIK /KAPALI (ON-OFF) ve KAHVE (COFFEE) düğmelerinin göstergeler ışıkları yanacaktır).

- 9 KAHVE (coffee) düğmesine basarak yaklaşık 30 saniye tutunuz ya da çanakta bir kap su birikinceye kadar bekleyiniz (suyun belirmesi için birkaç saniye bekleyiniz).
- 10 Sıcak su/ buhar düğmesini 7 çanakta bir kap su birikinceye kadar açık tutunuz.
  - Suyun rengi biraz değişik olabilir. Bunun bir zararı yoktur.
- 11 KAHVE (COFFEE) düğmesini kapalı konuma getiriniz (KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığı yanmaya devam edecektir). Sıcak su / buhar düğmesini 7 kapatınız. AÇIK / KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz.
  - Kahve makinesinde birkaç gün kahve yapmadıysanız, yukarıdaki işlemleri izleyiniz.

## 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 2 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 Fincan başına bir kaşık kahve koyunuz (en fazla iki fincan) ve itici 3 ile yavaşça bastırınız. Biraz daha fazla kahve koyarak ve kahveyi itici ile biraz yayararak daha koyu 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 oturma kadar çeviriniz 9.
- 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 AÇIK /KAPALI (ON-OFF) düğmesini açık konuma getiriniz ve KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığının yanmasını bekleyiniz. İlk fincan espresso kahve için kahve makinesinin 8-10 dakika kadar fazla ısınmasını bekleyiniz.
- 8 KAHVE (COFFEE) düğmesi gösterge ışığını açık konuma getiriniz. Birkaç saniye sonra kahve fincana boşalacaktır 10.
  - KAHVE (COFFEE) düğmesi gösterge ışığı yanarsa, suyun tekrar ısıtılması gerekir. Bunun için KAHVE (COFFEE) düğmesi gösterge ışığını kapalı konuma getiriniz. Işık söndüğü zaman KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığını tekrar açık konuma getiriniz.
- 9 Yeterli kahve koymadığınız takdirde, espresso kahve açık olacaktır. Daha fazla kahve koymak için KAHVE (COFFEE) düğmesi gösterge ışığını kapatınız. Daha fazla kahve yapmak için AÇIK /KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz.
  - Filtrede biraz su birikecektir, ancak bu durum normaldir.
- 10 Daha fazla kahve yapmak için kahve birikintilerini temizleyiniz ve tekrardan birinci işlemde başlayınız.

### Önemli not

KAHVE (COFFEE) 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 Kahve fincanlarını ısıtma rafına koyunuz.
- 4 Sıcak su /buhar düğmesini 7 kapatınız (çok fazla sıkmayınız).
- 5 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
- 6 AÇIK/ KAPALI (ON-OFF) düğmesini açık konuma getiriniz. Arkasından BUHAR (steam) düğmesini açık konuma getiriniz (BUHAR (STEAM) düğmesi yanıp sönmeye başlayacaktır ve AÇIK /KAPALI (ON-OFF) ile KAHVE (COFFEE) düğmelerinin gösterge ışıkları yanacaktır. Sıcak su çıkış deliğinden biraz su damlayabilir.)
- 7 KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığı sönmüştüğü zaman buhar çıkıncaya kadar sıcak su/buhar düğmesini yavaşça açınız (önce biraz su gelecektir) 7. Birkaç saniye sonra sıcak su / buhar düğmesini kapatınız.

- **Önemli uyarı:** Buhar gelmezse ya da durursa, KAHVE (COFFEE) düğmesini 2-3 saniye açık konuma getiriniz. Sıcak su çıkış deliğinden buhar gelmediğine dikkat ediniz.
- 8 Kaba yeterli miktarda süt koyunuz. Süt üç misli kabarcaktır. Maksikapuçino buhar ağızlığını süte daldırınız. Sıcak su / buhar düğmesini açınız ve kaba ağızlığın etrafında gezdiriniz 11. Sütü hiçbir biçimde kaynatmayınız. Kaynarsa kahvenin lezzetini bozar.
- 9 Sıcak su/ buhar düğmesini 7 kapatınız. BUHAR (STEAM) VE AÇIK / KAPALI (ON-OFF) düğmelerini kapalı konuma getiriniz.
- 10 Elde ettiğiniz köpüğü espresso kahvenin üzerine gezdirerek dökünüz.
  - 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 Sıcak su / buhar düğmesini 7 kapatınız (çok fazla sıkmayınız).
    - 2 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
    - 3 AÇIK KAPALI (ON-OFF) ve KAHVE (COFFEE) düğmelerini açık konuma getiriniz.
    - 4 Sıcak su / buhar düğmesini 7 açınız. Birkaç kap suyun boşalmasını bekleyiniz. Arkasından sıcak su / buhar düğmesini 7 kapatınız.
    - 5 KAHVE (COFFEE) ve AÇIK/ KAPALI (ON-OFF) düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

## çay ve meyveli sıcak içecekler için su kaynatma

- 1 Kahve makinesinin tüm düğmelerini 'yukarı' (kapalı) konuma getiriniz.
- 2 Su haznesine su doldurunuz.
- 3 Sıcak su buhar düğmesini 7 kapatınız (çok fazla sıkmayınız).
- 4 Maksikapuçino buhar ağızlığını biraz yana çekiniz ve altına boş bir kap koyunuz.
- 5 AÇIK/ KAPALI (ON-OFF) düğmesini açık konuma getiriniz.
- 6 KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığı sönmüştüğü zaman sıcak su/buhar düğmesini 7 yavaşça açınız ve KAHVE (COFFEE) düğmesini açık konuma getiriniz. Sıcak su çıkış deliğinden biraz su gelebilir.
- 7 Kaba su koyunuz
- KAHVE (COFFEE) düğmesinin gösterge ışığı yanarsa, suyun tekrar ısıtılması gerekir. Bu yüzden, KAHVE (COFFEE) düğmesini kapalı konuma getiriniz ve sıcak su / buhar düğmesini 7 kapatınız. Işık sönmüştüğü zaman KAHVE (COFFEE) düğmesini açık konuma getiriniz ve işleme devam ediniz.
- 8 Kapatmak için KAHVE (COFFEE) düğmesini kapalı konuma getiriniz. Sıcak su / buhar 7 düğmesini kapatınız ve AÇIK/ KAPALI (ON-OFF) düğmesini kapalı konuma getiriniz.

## karşılaşılabileceğiniz olası sorunlar ve çözümü

### ÖĞÜTÜCÜ düğmesi kapalı konumda iken öğütücü açık konumu gösteriyor.

- Çekilmiş kahve haznesinin tabanı çok içeri itilmiş olabilir. Öğütücünün düğmesini kapalı konuma getiriniz ve tekrar takınız.

### Buhar gelmiyor

- Su haznesinde su olup olmadığına bakınız.
- BUHAR (STEAM) düğmesini açık konuma getirip getirmediğinizi kontrol ediniz.
- KAHVE (COFFEE) gösterge ışığı yanmıyorsa, sönmelerini bekleyiniz.
- Maksikapuçino buhar ağızlığı tıkanmış olabilir. Bu yüzden, 'temizlik' bölümündeki yönergeleri izleyiniz.

### Hiç su gelmiyor

- Su haznesinde su olup olmadığına bakınız.
- İçinde hava sıkışmış olabilir: 'ilk kez kahve yapmadan önce' kısmındaki yönergeleri izleyiniz.

### Kahve çıkmıyor ya da damlama yapıyor

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

#### **Filtreden su taşıyor**

- Filtre tutma kolunun düzgün durumda olup olmadığına bakınız. Kontrol etmeden önce kahve düğmesini kapalı konuma getiriniz.
- Çok fazla kahve doldurmuş olabilirsiniz (iki ölçekten fazla koymuş olabilirsiniz).
- Kahve birikintileri sıcak su çıkışı deliğine yapışmış olabilir.

#### **Kahve çok açık ve soğuk**

- Kahve yeterli derecede ince çekilmemiş olabilir.
- Çok fazla su akıtmış olabilirsiniz.
- KAHVE (COFFEE) düğmesinin 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.
- Kullandıktan sonra su haznesini boşaltınız ve kurulayınız.

#### **maksikapuçino buhar ağızlığı**

- 1 Lastik ağızlığı çekip çıkarınız ve her kullanımdan sonra yıkayınız. Aksi takdirde üzerindeki süt kuruyacaktır.
- 2 Metal boruyu nemli bir bezle siliniz ve bir iğneyle deliğini açınız.

#### **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.
- 2 Düzenli olarak contayı çıkarınız ve iki siyah halkayı 12 birbirinden ayırınız. Musluk suyunun altında yıkayınız. Bir toplu iğne ile yandaki delikleri ve somunun 13 üstünü temizleyiniz. Diğer yandaki 14 orta deliği açınız.

#### **fincan/kap ısıtma rafı, damlama tablaları, filtre tutma kolu**

Yıkayınız ve arkasından durulayınız.

#### **çekilmiş kahve hazneleri**

- Standart Çekilmiş kahve haznesi: yıkayınız ve arkasından durulayınız.
- Ölçekli çekilmiş kahve haznesi: haznenin kapağını çıkarınız ve sallayınız. Suya sokmayınız.

#### **sıcak su çıkışı deliği**

- Kahve birikintilerini bir kürdanla 15 temizleyiniz.
- Düzenli olarak tıkanmış delikleri açınız ve aşağıdaki işlemleri yapınız:
  - 1 Somunu 14 boyutlu bir pense 16 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.

## 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 φίλτρου ενώ ο διακόπτης COFFEE βρίσκεται στη θέση ON 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.
- Τοποθετείτε μόνο *κόκκους καφέ* στον μύλο – ποτέ *αλεσμένο* καφέ. Και ποτέ μην ρυθμίζετε τον μύλο του καφέ ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε χωρίς τους δίσκους 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 ασφάλισης
- ② καπάκι
- ③ ρυθμιζόμενος μύλος καφέ
- ④ βάση για το ζέσταμα του φλιτζανιού
- ⑤ καπάκι δοχείου
- ⑥ διακόπτης ελέγχου ροής
- ⑦ θήκη φίλτρου νερού
- ⑧ δοχείο
- ⑨ διακόπτης ζεστού νερού/ατμού
- ⑩ επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο (επιστόμιο ζεστού νερού/ατμού)
- ⑪ ωστήρας
- ⑫ κουτάλι μεζούρα
- ⑬ βάση για το φλιτζάνι
- ⑭ δίσκοι αποστράγγισης
- ⑮ υποδοχή φίλτρου
- ⑯ δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream®
- ⑰ φίλτρο
- ⑱ στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ
- ⑲ στόμιο εκροής καθορισμένης ποσότητας αλεσμένου καφέ
- ⑳ στόμιο εκροής επιθυμητής ποσότητας αλεσμένου καφέ

## για να αλέσετε κόκκους καφέ

- 1 Σηκώστε προς τα επάνω όλους τους διακόπτες (θέση "εκτός λειτουργίας").
- 2 Επιλέξτε το μέγεθος που επιθυμείτε να έχουν οι κόκκοι όταν αλεστούν πριν προσθέσετε τους κόκκους: κρατήστε πατημένο τον διακόπτη ασφάλισης και στρέψτε τον ρυθμιζόμενο μύλο καφέ ①. Για καφέ εσπρέσο συνιστούμε τη ρύθμιση 4. Μην ανησυχείτε αν ο διακόπτης ασφάλισης δεν επανέρχεται πλήρως στην αρχική του θέση όταν τον ελευθερώνετε. Ποτέ μη στρέψετε τον μύλο αν περιέχει κόκκους.
- 3 Ρίξτε μέσα τους κόκκους (μέχρι 230gr). Προσθέστε μόνο την ποσότητα κόκκων που αρκεί για άμεση χρήση καθώς η μονάδα δεν αφαιρείται και οι κόκκοι που μένουν στον θάλαμο μπορεί να χάσουν τη φρεσκάδα τους μετά από μερικές μέρες. Προσαρμόστε το καπάκι.
- 4 Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ υθανογσεαν® βρίσκεται μέσα στην υποδοχή του φίλτρου. Έπειτα εισάγετε το φίλτρο ②. (Με τον τρόπο αυτό παρακρατούνται οι κόκκοι του καφέ).
- 5 Προσαρμόστε:
  - το στόμιο εκροής *επιθυμητής* ποσότητας αλεσμένου καφέ, ή
  - το στόμιο εκροής *καθορισμένης* ποσότητας αλεσμένου καφέ (κάθε πάτημα ελευθερώνει καθορισμένη ποσότητα καφέ).Για να τα προσαρμόσετε: πιέστε ③. Για να τα αφαιρέσετε: τραβήξτε.

### για να χρησιμοποιήσετε το στόμιο εκροής επιθυμητής ποσότητας αλεσμένου καφέ

- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση ON (σε λειτουργία). (Οι ενδεικτικές λυχνίες του διακόπτη λειτουργίας ON-OFF και του διακόπτη COFFEE θα ανάψουν.) Ο μύλος δεν πρέπει να τεθεί ακόμη σε λειτουργία: αν συμβεί αυτό, θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και επαναπροσαρμόστε το στόμιο εκροής.
- Σπρώξτε την υποδοχή του φίλτρου προς το πίσω μέρος του στομίου εκροής ④. Όταν έχετε αλέσει αρκετή ποσότητα καφέ, ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).

### για να χρησιμοποιήσετε το στόμιο εκροής καθορισμένης ποσότητας αλεσμένου καφέ

- Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF και τον διακόπτη GRINDER στη θέση ON (σε λειτουργία).
- Όταν έχετε αλέσει αρκετή ποσότητα καφέ, ρυθμίστε τον διακόπτη GRINDER και τον διακόπτη ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).
- Μετακινήστε την υποδοχή του φίλτρου επάνω στους βραχίονες του στομίου εκροής ⑤.
- Τραβήξτε τον μοχλό του στομίου εκροής ⑥: κάθε πάτημα ελευθερώνει ποσότητα ίση με ένα φλιτζάνι καφέ εσπρέσο.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά ως μύλο του καφέ, οπότε στην περίπτωση αυτή θα συνιστούσαμε τις παρακάτω ρυθμίσεις.

| αριθμός ρύθμισης | συνιστώμενη χρήση                               |
|------------------|---|
| 1                | ελληνικός καφές                                 |
| 3                | αμερικάνικος καφές                              |
| 4                | καφές εσπρέσο                                   |
| 6                | καφές εσπρέσο ψημένος σε θερμαντική εστία       |
| 9                | καφές φίλτρου χειροκίνητης καφετιέρας με έμβολο |
| 12               | καφές φίλτρου                                   |

Τα έλαια από τους φρέσκους κόκκους μπορεί να φράξουν τον μύλο αν παραμείνουν για μεγάλο διάστημα. Για να αποφύγετε αυτό το ενδεχόμενο θα πρέπει κατά καιρούς να θέτετε τον μύλο σε λειτουργία για λίγα δευτερόλεπτα χωρίς να υπάρχουν κόκκοι μέσα στον θάλαμο.

## ΠΡΙΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΚΑΦΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

- 1 Σηκώστε όλους τους διακόπτες προς τα επάνω (θέση “εκτός λειτουργίας”).
- 2 Τραβήξτε και αφαιρέστε το δοχείο.
- 3 Μέσα στο δοχείο, χρησιμοποιείτε είτε τον διακόπτη ελέγχου ροής (είναι ήδη τοποθετημένος) είτε τη θήκη του φίλτρου νερού (μέσα στη σφραγισμένη πλαστική σακούλα). Είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε τη θήκη του φίλτρου – παρέχει καλύτερη ποιότητα καφέ και εμποδίζει τη συσσώρευση αλάτων. Για να την προσαρμόσετε, αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου. Αλλάζετε τη θήκη του φίλτρου νερού έπειτα από 200-250 χρήσεις ή κάθε χρόνο.
- 4 Ρίξτε κρύο νερό στο εσωτερικό του δοχείου μέχρι την ένδειξη MAX. Επαναπροσαρμόστε το δοχείο.
- 5 Κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού (μην τον σφίξετε υπερβολικά) 7.
- 6 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία κανάτα.
- 7 Τοποθετήστε ένα μπολ κάτω από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ. (Μην προσαρμόζετε την υποδοχή του φίλτρου.)
- 8 Ρυθμίστε τον διακόπτη ON-OFF στη θέση ON (σε λειτουργία). (Οι ενδεικτικές λυχνίες για τους διακόπτες ON-OFF και COFFEE θα ανάψουν.)
- 9 Ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία) για 30 δευτερόλεπτα ή μέχρι να τρέξει ποσότητα νερού ίση με ένα φλιτζάνι μέσα στο μπολ. (Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα μέχρι να εμφανιστεί το νερό.)
- 10 Ανοίξτε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού 7 μέχρι να τρέξει ποσότητα νερού ίση με ένα φλιτζάνι μέσα στην κανάτα.
  - Το νερό μπορεί να έχει αλλοιωμένο χρώμα – αυτό δεν έχει καμία βλαβερή συνέπεια.
- 11 Ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας) (η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE παραμένει αναμμένη). Κλείστε τον διακόπτη ζεστού νερού/ατμού 7. Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).
  - Επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία αν δεν έχετε παρασκευάσει καφέ για μερικές μέρες.

## ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΚΑΦΕ ΕΣΠΡΕΣΟ

- 1 Σηκώστε όλους τους διακόπτες προς τα επάνω (θέση “εκτός λειτουργίας”).
- 2 Ρίξτε νερό μέσα στο δοχείο.
- 3 Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος παρασκευής κρεμώδους καφέ thermocream® βρίσκεται μέσα στην υποδοχή του φίλτρου. Εισάγετε το φίλτρο 2. (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 με έντονο άρωμα και πλούσια γεύση.)
- 4 Προσθέστε τον καφέ (μία κουταλιά για κάθε φλιτζάνι, ανώτατη ποσότητα 2 φλιτζάνια) και πιέστε προς τα κάτω με τον ωστήρα χωρίς να ασκείτε μεγάλη πίεση 6. Μεγαλύτερη ποσότητα καφέ και άσκηση μεγαλύτερης πίεσης στην αντλία έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή πιο δυνατού καφέ. Μικρότερη ποσότητα καφέ και άσκηση μικρότερης πίεσης στην αντλία έχει ως αποτέλεσμα την παρασκευή ελαφρύτερου καφέ εσπρέσο. Σκουπίστε τον καφέ που περισσεύει γύρω από το χείλος.
  - Αν 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 9.
- 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 Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση ON (σε λειτουργία) και περιμένετε μέχρι να σβήσει η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE. Όταν παρασκευάζετε το πρώτο σας φλιτζάνι καφέ εσπρέσο αφήστε τη μηχανή σε λειτουργία για άλλα 8-10 λεπτά για να ζεσταθεί.
- 8 Ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία). Έπειτα από μερικά δευτερόλεπτα, θα αρχίσει να βγαίνει ο καφές εσπρέσο 10.
  - Αν ανάψει η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE, χρειάζεται να ξαναζεστάνετε το νερό, γι' αυτό ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας). Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, ρυθμίστε πάλι τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία).

- 9 Όταν έχετε παρασκευάσει αρκετή ποσότητα καφέ εσπρέσο – όχι πολύ μεγάλη ποσότητα, διαφορετικά θα είναι πολύ ελαφρύς – ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας). Αν δεν πρόκειται να παρασκευάσετε επιπλέον ποσότητα καφέ, ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).

- Υπάρχει νερό επάνω στο φίλτρο όταν το αφαιρείτε: αυτό είναι φυσικό.
- 10 Για να παρασκευάσετε κι άλλη ποσότητα, να καθαρίζετε πάντα τον χρησιμοποιημένο καφέ και έπειτα να ξεκινάτε από το βήμα 1.

### σημαντική πληροφορία

Ποτέ μην αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου ενώ ο διακόπτης COFFEE βρίσκεται στη θέση ON ή ενώ παρασκευάζεται ο καφές – μπορεί να εκτοξευθεί ατμός και να καείτε.

## ΓΙΑ ΝΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΑΦΡΟΓΑΛΑ ΓΙΑ ΚΑΦΕ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

- 1 Σηκώστε όλους τους διακόπτες προς τα επάνω (θέση “εκτός λειτουργίας”).
- 2 **Σημαντική πληροφορία: Αφαιρέστε την υποδοχή του φίλτρου. Μην την αφαιρείται ενώ παρασκευάζεται το αφρόγαλα καθώς θα εκτοξευθεί ατμός και μπορεί να καείτε.**
- 3 Τοποθετήστε τα φλιτζάνια επάνω στη βάση για το ζέσταμα των φλιτζανιών.
- 4 Κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού (μην τον σφίξετε υπερβολικά) 7.
- 5 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία άδεια κανάτα.
- 6 Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση ON (σε λειτουργία), έπειτα και τον διακόπτη STEAM. (Ο διακόπτης STEAM θα αναβοσβήνει και οι ενδεικτικές λυχνίες του διακόπτη λειτουργίας ON-OFF και του διακόπτη COFFEE θα ανάψουν. Μπορεί να στάζει νερό από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.)
- 7 Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE, ανοίξτε αργά τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού: θα βγει έξω όλος ο ατμός (στην αρχή θα βγει λίγο νερό) 7. Κλείστε τον μετά από λίγα δευτερόλεπτα.
  - Σημαντική πληροφορία: αν δεν εμφανιστεί ατμός, ή σταματήσει να βγαίνει, ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία) για 2-3 δευτερόλεπτα – προσέξτε τον ατμό που βγαίνει από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.
- 8 Γεμίστε ένα μέρος της κανάτας με γάλα – ο όγκος του γάλακτος θα αυξηθεί τρεις φορές. Βυθίστε το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο μέσα στο γάλα. Ανοίξτε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού και μετακινήστε την κανάτα γύρω από αυτό 11. Ποτέ μην αφήνετε το γάλα να βράσει καθώς αυτό θα αλλοιώσει τη γεύση του καφέ.
- 9 Κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού 7. Ρυθμίστε τον διακόπτη STEAM και τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).
- 10 Τοποθετήστε το γάλα επάνω στον καφέ εσπρέσο χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι.
  - 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 Κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού (μην τον σφίξετε υπερβολικά) 7.
- 2 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω μία άδεια κανάτα.
- 3 Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF και τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία).
- 4 Ανοίξτε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού 7. Αφήστε να βγει ποσότητα νερού ίση με ένα γεμάτο φλιτζάνι, έπειτα κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού 7.
- 5 Ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE και τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).

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

- 1 Σηκώστε όλους τους διακόπτες προς τα επάνω (θέση “εκτός λειτουργίας”).
- 2 Ρίξτε νερό μέσα στο δοχείο.
- 3 Κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού (μην τον σφίξετε υπερβολικά) **7**.
- 4 Τραβήξτε προς τα έξω με περιστροφική κίνηση το επιστόμιο για την παρασκευή διπλής ποσότητας καφέ καπουτσίνο και τοποθετήστε από κάτω ένα φλιτζάνι.
- 5 Ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση ON (σε λειτουργία).
- 6 Όταν η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE σβήσει, ανοίξτε αργά τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού **7**, έπειτα ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία). Μπορεί να βγει λίγο υγρό από το στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ.
- 7 Αφήστε το φλιτζάνι να γεμίσει με νερό.
  - Αν ανάψει η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE, χρειάζεται να ξαναζεστάνετε το νερό, γι’ αυτό ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας) και κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού **7**. Όταν σβήσει η ενδεικτική λυχνία, ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση ON (σε λειτουργία) και συνεχίστε.
- 8 Για να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, ρυθμίστε τον διακόπτη COFFEE στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας), κλείστε τον διακόπτη του ζεστού νερού/ατμού **7** και ρυθμίστε τον διακόπτη λειτουργίας ON-OFF στη θέση OFF (εκτός λειτουργίας).

## ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

### Ο μύλος τίθεται σε λειτουργία όταν ο διακόπτης GRINDER βρίσκεται στη θέση OFF

- Η βάση του στομίου εκροής του αλεσμένου καφέ έχει εισχωρήσει πολύ βαθιά. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και επαναπροσαρμόστε.

### Δεν παράγεται ατμός

- Υπάρχει νερό μέσα στο δοχείο;
- Έχετε ρυθμίσει τον διακόπτη STEAM στη θέση ON;
- Είναι αναμμένη η ενδεικτική λυχνία του διακόπτη COFFEE; 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;
- 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 μπολ. 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.
- Ο καφές μπορεί να είναι πολύ συμπιεσμένος μέσα στο φίλτρο.

### 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 του διακόπτη COFFEE.
- 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 κρυσώσουν.
- Αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο μετά από κάθε 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.
- 2 Κατά καιρούς αφαιρείτε την ασφάλεια και διαχωρίζετε τους δύο μαύρους δίσκους **12**. Πλύνετε με τρεχούμενο νερό. Χρησιμοποιήστε μία καρφίτσα για να καθαρίσετε τις τρύπες στις πλευρές και την κορυφή του παξιμαδιού **13**. Καθαρίστε την τρύπα που βρίσκεται στο κέντρο στην άλλη πλευρά **14**.

### βάση για το φλιτζάνι, δίσκοι αποστράγγισης, υποδοχή φίλτρου

- Πλύνετε, έπειτα στεγνώστε.

### στόμιο εκροής αλεσμένου καφέ

- Στόμιο εκροής επιθυμητής ποσότητας αλεσμένου καφέ: πλύνετε, έπειτα στεγνώστε.
- Στόμιο εκροής καθορισμένης ποσότητας αλεσμένου καφέ: αφαιρέστε το καπάκι και τινάξτε ώστε να απομακρύνετε τα υπολείμματα. Μην το τοποθετείτε μέσα σε νερό.

### στόμιο εκροής εκχυλίσματος καφέ

- Αφαιρέστε τα υπολείμματα των κόκκων καφέ που έχουν συσσωρευθεί με μία οδοντογλυφίδα **15**.
- Κατά καιρούς αποφράξτε τις τρύπες. Ακολουθήστε την παρακάτω διαδικασία:
  - 1 Ξεβιδώστε το παξιμάδι με κλειδί νούμερο 14 **16**.
  - 2 Καθαρίστε τις τρύπες με μία οδοντογλυφίδα ή μία καρφίτσα. Ή μουσκέψτε για μερικές ώρες σε μία κουταλιά της σούπας ζύδι ανάμικτο με δύο κουταλιές της σούπας μαγειρικό αλάτι.

## 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.

## التنظيف

- قبل التنظيف، افصل من الكهرباء ودع كل شيء يبرد.
- افرغ وجفف الخزان بعد الاستعمال.

### فوهة الكابوتشينو الكبيرة

- ١ اسحب الفوهة المطاطية وأغسلها بعد كل استعمال - وبخلاف ذلك قد يجف الحليب عليها.
- ٢ امسح الأنبوب المعدني بقطعة قماش رطبة وسلِّك الفتحة بواسطة ابرة.

### المرشح

يزال وينظف. تفتح الثقوب بفرشاة ناعمة. ثم يجفف.

### قرص الثروموكريم

- ١ يدفع للاعلى: يقلب ماسك المرشح ويترك على سطح صلب. يغسل.
- ٢ يزال، دوريا، طوق احكام السد ويفصل القرصان الاسودان 12. تغسل تحت ماء حنفية. استعمال دبوسا لفتح الثقوب الموجودة في جوانب واعلى الصمولة 13. يسلك الثقب الوسطي في الجانب الاخر 14.

### حامل الفنجان، صواني القطر، ماسك المرشح

تغسل ثم تجفف.

### مخارج القهوة المطحونة

- مخرج القهوة المطحونة القياسية: تغسل ثم تجفف.
- مخرج القهوة المطحونة المقاسة: يزال الغطاء وينفض. لا تضعه في الماء.

### مخرج القهوة السائلة

- تزال جزيئات القهوة المتراكمة باستعمال عود تنظيف اسنان 15.
- تسلك الثقوب دوريا. اليك كيفية اجراء ذلك:
- ١ فك الصمولة بواسطة مفتاح قياس 16.
- ٢ تسلك الثقوب باستعمال عود تنظيف اسنان او دبوس. او تنقع لبضع ساعات في محلول من ملعقة طعام خل ممزوج بملعقتي طعام من ملح الطبخ.

## 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.

## لغلي الماء لاعداد مشروبات اخرى مثل الشاي، شراب الفاكهة

- ١ ضع جميع الازرار في الموضع العلوي "UP" (ايقاف التشغيل).
- ٢ اسكب ماء في الخزان.
- ٣ اغلق زر الماء الساخن، البخار (لا تفرط بالشد) 7.
- ٤ ارجع فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع مرطبان فارغ تحتها.
- ٥ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف على موضع التشغيل.
- ٦ عندما ينطفئ ضوء القهوة، افتح ببطء زر الماء الساخن، البخار 7، ثم شغل مفتاح القهوة. سيخرج في البداية قليلا من السائل من مخرج القهوة السائلة.
- ٧ دغ الفنجان يمتلئ بالماء.
- اذا اضيء ضوء القهوة، فالماء بحاجة الى اعادة تسخين، لذلك اوقف مفتاح القهوة واغلق زر الماء الساخن، البخار 7. عندما ينطفئ الضوء شغل مفتاح القهوة وواصل العمل.
- ٨ لايقاف التشغيل، اوقف تشغيل مفتاح القهوة، اغلق زر الماء الساخن، البخار 7 واوقف مفتاح التشغيل، الايقاف.

## تحري الخلل واصلاحه

### المطحنة تشغل عندما يكون زر المطحنة GRINDER بموضع الايقاف

- قاعدة مخرج القهوة المطحونة مدفوعة أكثر من اللازم. اوقف التشغيل واعد التركيب.

### 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؟
- قد يوجد هواء محتجز في الداخل: كرر الخطوات الواردة تحت عنوان "قبل اعداد القهوة للمرة الاولى".

### القهوة لا تخرج، او مجرد كمية ضئيلة

- تقوب 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 الترموكريم قد يكون بحاجة الى تنظيف: انظر "التنظيف".
- القهوة قد تكون مطحونة بشكل ناعم أكثر من اللازم.
- القهوة قد تكون مرصوفة أكثر من اللازم في المرشح.

### المرشح يطفح منه الماء

- هل ان ماسك المرشح مركبا بالشكل المناسب؟ اوقف التشغيل قبل اجراء الكشف.
- هل استعملتم كمية زائدة من القهوة (أكثر 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 اضعفت ماءا أكثر من اللازم.
- مفتاح القهوة قد يكون مضاء.
- هل ان قرص الترموكريم في الماسك؟

## لعمل قهوة اسبرسو

- ١ ضع جميع الازرار في الموضع العلوي "UP" (ايقاف التشغيل).
- ٢ اسكب ماء في الخزان.
- ٣ تأكد من ان قرص الترموكريم في ماسك المرشح. ادخل المرشح 2.
- (القرص الترموكريم صمام يضمن الحفاظ على انسباب القهوة بضغط ثابت ويغلق تلقائيا حال سكب القهوة. يمكنكم هذا من الحصول على قهوة اسبرسو كريمية القوام جدا ذات عبير قوي ونكهة كاملة).
- ٤ اضع القهوة (ملعقة ممسوحة واحدة لكل فنجان، ٢ فنجان حد اقصى) واكسبها برفق للاسفل بالدافعة 3. ان استعمال قهوة أكثر ودفع اشد سوف يعطي مشروبا أقوى. واستعمال قهوة أقل ودفع اخف يعطي اسبرسسو أكثر خفة. تمسح اية قهوة زائدة حول الحافة.
- اذا اشترتيم قهوة مطحونة فيجب التأكد من انها مناسبة لاجهزة الاسبرسو.
- ٥ ارفع ماسك المرشح في مخرج القهوة السائلة. ابرمه بحزم لاقفاله 4.
- ٦ ضع فنجانا او فنجانين تحت. بحالة اعداد فنجان واحد من القهوة يوضع الفنجان في المنتصف. عموما، فنجان قهوة واحد يعادل ٤٥ مل، ١، ٥ اونصة سائل.
- ٧ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) على موضع التشغيل وانتظر لحين انطفاء الضوء. COFFEE. عند اعداد فنجان القهوة الاول اترك الجهاز لمدة ٨-١٠ دقائق اضافية للاحماء.
- ٨ شغل مفتاح القهوة (COFFEE). بعد بضع ثوان ستبدأ القهوة بالخروج 10.
- اذا اشتغل ضوء القهوة، فالماء يحتاج الى اعادة تسخين، لذا اوقف مفتاح القهوة. وعندما ينطفئ الضوء شغل مفتاح القهوة ثانية.
- ٩ عند الحصول على ما يكفي من القهوة - ليس كثير جدا وبخلافه ستكون القهوة خفيفة جدا- اوقف المفتاح COFFEE. ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) على موضع الايقاف، الا اذا اريد اعداد المزيد من القهوة.
- سيكون هناك ماء في المرشح: هذا امر اعتيادي.
- ١٠ لاعداد المزيد، دائما ازل القهوة المستعملة ثم ابدأ من الخطوة ١.

### ملاحظة هامة

- ابدأ لا تزيل ماسك المرشح عندما يكون زر القهوة (COFFEE) مشتغلا او اثناء عمل القوة - فقد يندفع البخار وتكتوي به.

## لعمل رغوة الحليب لقهوة الكابوتشينو

- ١ ضع جميع الازرار في الموضع العلوي "UP" (ايقاف التشغيل).
- ٢ ملاحظة هامة: بزال ماسك المرشح. لا تزيله اثناء عملية اعداد الرغوة لان البخار سوف يندفع وقد تكتوي به.
- ٣ ضع فناجين القهوة على رف تسخين الفناجين.
- ٤ اغلق زر الماء الساخن، البخار (لا تفرط بالشد) 7.
- ٥ ارجع فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع مرطبان فارغ تحتها.
- ٦ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف على موضع التشغيل، ثم شغل زر البخار (STEAM). سوف يومض زر البخار ويضاء ضوء التشغيل، الايقاف وزر القهوة (COFFEE). قد يقطر الماء من مخرج القهوة السائلة.
- ٧ عندما ينطفئ ضوء القهوة، افتح ببطء زر الماء الساخن، البخار حتى يخرج البخار (سيخرج في البداية قليلا من الماء) 7. اغلقه بعد بضع ثوان.
- ملاحظة هامة: اذا لم يظهر البخار او توقف، شغل مفتاح القهوة لمدة ٢-٣ ثوان - انتبه من البخار الخارج من مخرج القهوة السائلة.
- ٨ يملأ المرطبان جزئيا بالحليب - سيزداد حجم الحليب ثلاثة اضعاف. اغمر فوهة الكابوتشينو الكبيرة في الحليب. افتح زر الماء الساخن، البخار وحرك المرطبان بشكل دائري 11. ابدأ لا تسمح بغليان الحليب لأن ذلك سيتلف نكهة القهوة.
- ٩ اغلق زر الماء الساخن، البخار 7. اوقف مفتاح البخار والتشغيل، الايقاف.
- ١٠ يوضع الحليب في القهوة بواسطة ملعقة.
- 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 اغلق زر الماء الساخن، البخار (لا تفرط بالشد) 7.
- ٢ ارجع فوهة الكابوتشينو الكبيرة واخرجها وضع مرطبان فارغ تحتها.
- ٣ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف ومفتاح القهوة على موضع التشغيل.
- ٤ افتح زر الماء الساخن، البخار 7. دغ ماء بمقدار فنجان كبير يخرج، ثم اغلق زر الماء الساخن، البخار 7.
- ٥ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف ومفتاح القهوة على موضع الايقاف.

## السلامة

- ابدأ لا تزال 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. وابدأ لا تسمح لسلك الكهرباء بالتدلي حيث يكون بإمكان طفل ما الامسك به.
- ابدأ لا تستعمل جهازا متضررا. بل ليفحص او يصلح: انظر " الخدمة".
- ابدأ لا تضع الجهاز في الماء او تسمح بابتلال السلك او القابس - فقد تصيبكم صدمة كهربائية
- افضل من الكهرباء:
  - قبل الملء بالماء
  - قبل التنظيف
  - بعد الاستعمال.
- ابدأ لا تترك الجهاز مشتغلا لوحده.
- لا تدع السلك يتلامس مع اسطح ساخنة.
- لا تسمح للأشخاص الواهنين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.

## ملاحظات هامة

- ابدأ لا تستعمل بدون ماء - ستحترق المضخة.
- حافظ على الجهاز بدرجة حرارة فوق ٥٠م - وبخلافه يتجمد اي ماء موجود في الجهاز ويسبب الضرر.
- ضع حبوب فقط في المطحنة - ليس قهوة مطحونة اطلاقا. وابدأ لا تعدل مطحنة القهوة اثناء التشغيل.
- يستعمل الجهاز فقط للغرض المعتمزم له.
- ابدأ 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/٣٣٦/٨٩.

## 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".

## لاتعرف على جهاز عمل القهوة كينودو

- ① زر الاقفال
- ② غطاء
- ③ مطحنة قهوة قابلة للتعديل
- ④ رف تسخين الفنجان
- ⑤ غطاء الخزان
- ⑥ مجموعة التحكم بالجريان
- ⑦ خرطوشة مرشح الماء
- ⑧ خزان
- ⑨ زر الماء الساخن، البخار
- ⑩ فوهة الكابوتشينو الكبيرة (ماء ساخن، فوهة بخار)
- ⑪ دافعة
- ⑫ ملعقة قياس
- ⑬ حامل الفنجان
- ⑭ صواني القطر
- ⑮ ماسك المرشح
- ⑯ قرص ثرموكريم (ماركة مسجلة) thermocreame
- ⑰ مرشح
- ⑱ مخرج القهوة السائلة
- ⑲ مخرج القهوة المطحونة المقاسة
- ⑳ مخرج القهوة المطحونة القياسية

## لطحن حبوب القهوة

- ١ ضع جميع الازرار في الموضع العلوي "up" (ايقاف التشغيل).
- ٢ انتق قياس نعومة القهوة المنتجة قبل اضافة الحبوب: امسك زر الاقفال للاسفل و ابرم مطحنة القهوة القابلة للتعديل ①. لقهوة اسبرسو نوصي بنقطة الضبط ٤. لا تقلقوا اذا لم يرتفع زر الاقفال تماما للاعلى عند تحريره. ابدأ لا تقلب المطحنة اذا كانت تحتوي على الحبوب.
- ٣ اسكب الحبوب (لغاية ٢٢٠ جم). تضاف فقط الكمية اللازمة للاستعمال الفوري لان الوحدة غير قابلة للازالة وان الحبوب المتروكة في الحجيرة يمكن ان تلتف خلال بضعة ايام. ركب الغطاء.
- ٤ تأكد من ان قرص الثرموكريم في ماسك المرشح. ثم ادخل المرشح ②. (سيلزم هذا لتلقي حبوب القهوة).
- ٥ ركب:

- مخرج القهوة المطحونة القياسية، او
- مخرج القهوة المطحونة المقاسة (كل طقة تحرر كمية مقاسة من القهوة).
- للتركيب: ادفع ③. للازالة: اسحب.

## استعمال مخرج القهوة المطحونة القياسية

- ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) على موضع التشغيل. (سيضاء ضوء التشغيل، الايقاف و "قهوة" COFFEE). لا يجب ان تشتغل المطحنة بعد. اذا اشتغلت، اوقف التشغيل واعد تركيب المخرج.
- ادفع ماسك المرشح نحو الجانب الخلفي للمخرج ④. عندما يصبح لديك كمية كافية من القهوة، ضع مفتاح التشغيل، الايقاف على موضع الايقاف.

## استعمال مخرج القهوة المطحونة المقاسة

- ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) والمطحنة GRINDER على موضع التشغيل.
- عند طحن كمية كافية من القهوة، ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) والمطحنة GRINDER على موضع الايقاف.
- ازلق ماسك المرشح على الزرع المخرج ⑤.
- اسحب عتلة المخرج ⑥: كل طقة تحرر الكمية الصحيحة لعمل فنجان اسبرسو واحد.

يمكنكم استعمال المطحنة كوحدة مستقلة، وفي مثل هذه الحالة نوصي بنقاط الضبط التالية:

| رقم نقطة الضبط | الاستعمال الموصى به |
|----------------|---------------------|
| ١              | القهوة التركية      |
| ٢              | مرشح القطر          |
| ٤              | اسبرسو              |
| ٦              | اسبرسو الفرن        |
| ٩              | كباس، كافيتريا      |
| ١٢             | جهاز اعداد القهوة   |

ان الزيوت الناتجة من القهوة الطازجة يمكن ان تسد المطحنة اذا تركت لفترات طويلة. ولتجنب ذلك يجب القيام بين حين وآخر بتشغيل المطحنة لبضع ثوان بدون وجود اية حبوب قهوة في الحجيرة.

## قبل اعداد القهوة للمرة الاولى

- ١ ضع جميع الازرار في الموضع العلوي "up" (ايقاف التشغيل).
- ٢ اسحب الخزان للخارج.
- ٣ في الخزان، استعمال اما مجموعة التحكم بالجريان (مركبة بالفعل) او خرطوشة مرشح الماء (الموجودة في الكيس البلاستيكي المغلق). الافضل استعمال خرطوشة المرشح - انها تنتج قهوة افضل وتمنع الترسبات الكلسية. لتركيبه، ازل غطاء الخزان. استبدل خرطوشة مرشح الماء كل ٢٠٠-٢٥٠ استعمال او كل سنة.
- ٤ اسكب ماء باردا في الخزان لغاية العلامة القصوى (MAX). اعد تركيب الخزان.
- ٥ اغلق زر الماء الساخن، البخار (لا تفرط بالشد) ⑦.
- ٦ اخرج فوهة الكابوتشينو الكبيرة وضع مرطبان تحتها.
- ٧ ضع وعاءا تحت مخرج القهوة السائلة. (لا تركيب ماسك المرشح).
- ٨ ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) على موضع التشغيل. (سيضاء ضوء التشغيل، الايقاف و "قهوة" COFFEE)
- ٩ شغل المفتاح COFFEE لمدة ٣٠ ثانية او حتى ينساب فنجان واحد من الماء في الوعاء. (اضف بضع ثوان لكي يظهر الماء).
- ١٠ افتح زر الماء الساخن، البخار ⑦ حتى ينساب فنجان واحد من الماء في المرطبان.
- قد يكون الماء مختلف اللون - هذا ليس ضارا.
- ١١ اوقف المفتاح COFFEE (ضوء "قهوة" COFFEE سيبقى مضاء). اغلق زر الماء الساخن، البخار ⑦. ضع مفتاح التشغيل، الايقاف (ON-OFF) على موضع الايقاف.
- كرر هذه الخطوات اذا لم يتم اعداد القهوة لبضعة ايام.





