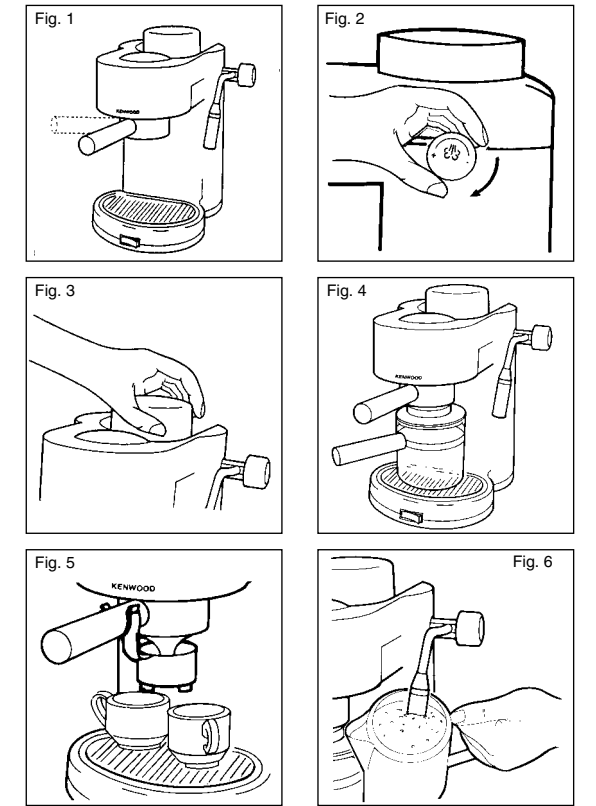
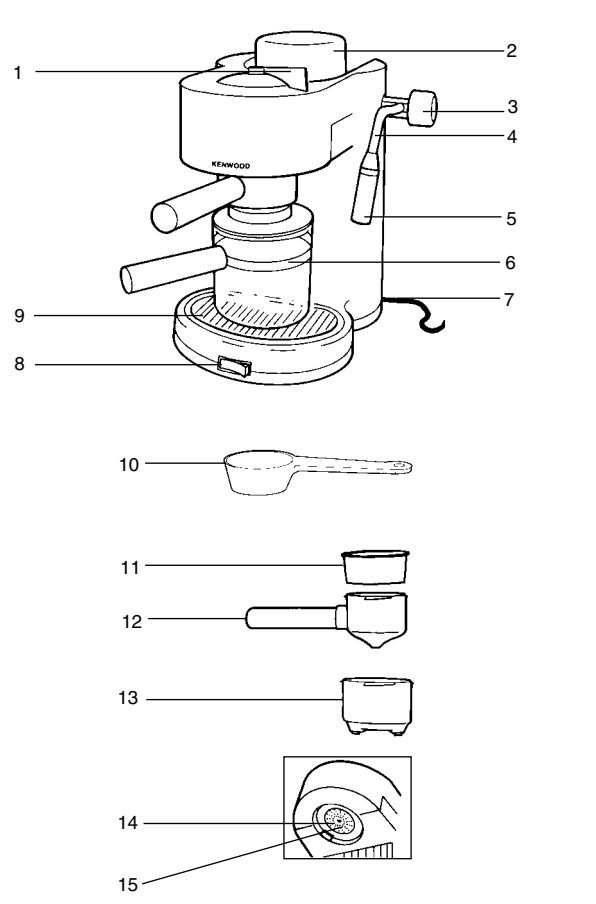


When in use the reservoir is under pressure. Before removing the reservoir cap (fig 3) or removing the filter holder always ensure that the pressure has been equalised by opening the steam control knob.

## Making Espresso Coffee

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

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

## Making Cappuccino

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

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

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

4. Switch the appliance ON.
5. When the coffee starts to drip from the filter holder, place the steam nozzle in the milk (fig. 6) and open the steam valve by turning the steam knob anti-clockwise.
6. When sufficient milk froth has been produced, turn the steam knob clockwise to close the steam valve.
7. Allow the remaining coffee to drip through the filter holder into the carafe, then switch the appliance OFF.

Pour the coffee into cups and place the milk froth on the surface using a spoon. Sprinkle chocolate, nutmeg or cinnamon on top to serve.

**ES310 only**  
Setting the strength/steam control lever to steam only (fig. 7) will prevent any water from passing through the coffee filter. This setting gives you more control when using the steam nozzle and can be used when only steam is required, for example to froth hot chocolate.

8. Unplug from power supply.

## HINTS

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

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

## Cleaning

Unplug the appliance from the power supply.

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

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

## Descaling

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

## Service

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

Contact the dealer from whom you purchased your appliance.

## PLEASE KEEP THESE INSTRUCTIONS

## Key

1. Strength/steam control lever (ES310 only)
2. Reservoir cap
3. Steam control knob
4. Steam tube
5. Steam nozzle
6. Carafe with lid
7. Cord
8. ON/OFF switch
9. Drip tray
10. Measuring spoon
11. Coffee filter
12. Filter holder
13. 2 cup adaptor (when supplied)
14. Brew sieve
15. Brewing sieve

## Connecting to Power

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

**NOTE:**  
This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 82/499/EEC.

## Preparing your Espresso Coffee Maker

Before using the machine for the first time, or following periods of prolonged storage, flush the appliance through with cold water. To do this, follow steps 3-11 in the section Making Espresso Coffee using water.

## Lær espresso-kaffemaskinen at kende

Kenwood espresso-kaffemaskinen er velegnet til at tilberede espresso- og cappuccino-kaffe. Denne brugsanvisning skal følges nøje for at sikre, at espresso-kaffemaskinen anvendes uden fare, så man kan få størst mulig fornøjelse af den.

## VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

Når der anvendes elektriske apparater, skal visse grundlæggende sikkerhedsregler altid overholdes, bl.a. følgende:

1. Gennemlæs hele brugsanvisningen.
2. Kom ikke apparatet, el-ledningen eller stikket i vand eller anden væske.
3. Inden rengøring og umiddelbart efter brug skal apparatets stik fjernes fra stikkontakten.
4. Apparatet må ikke anvendes til andet end det beregnede formål.
5. Når apparatet anvendes af en i nærheden af børn, skal der føres nøje opsyn med det.
6. Lad ikke el-ledningen berøre ned over kanten på et køkkenbord el lign., eller komme i berøring med varme overflader.
7. Hvis der er synlige skader på apparatet eller el-ledningen, må apparatet ikke anvendes.
8. Rør ikke ved varme dele.
9. Pas på at undgå kontakt med dampbrøret og dampen, som kommer ud af dampkanden, da disse kan forvoldе forbrændinger.
10. Tænd kun for kaffemaskinen, når drypbakken og kanden er på plads.
11. Brug kun kaffemaskinen, når der er vand i beholderen.
12. **Mens vandet løber gennem kaffebønnerne, må filterholderen ikke fjernes, da den er under tryk.**
13. **Udløs trykket gennem dampbrøret, inden beholderlåget eller filterholderen fjernes.**
14. Afkalk maskinen med jævne mellemrum.

## GEM DENNE BRUGSANVISNING

## Översigt

1. Styrke/dampreguleringsarm (kun ES310)
2. Beholderlåg
3. Dampreguleringsknop
4. Dampdyse
5. Kande med låg
6. El-ledning
7. T/END/SLUK-kontakt
8. Drypbakke
9. Måleske
10. Kaffefilter
11. Filterholder
12. Adapter til 2 koppper (hvis leveret)
13. Sikring til brygningsssi
14. Brygningsssil

## El-tilslutning

Inden der tændes for apparatet, skal man sørge for, at den på mærkepladen anførte spænding er den samme som den lokale el-forsyning.

## BEMÆRK:

Dette apparat opfylder bestemmelseme for radiostøjdemping i EF-direktiv 82/499/EOC.

## Klargøring af espresso-kaffemaskinen

Inden maskinen anvendes for første gang og efter perioder, hvor den ikke har været i brug i længere tid, skal apparatet gennemskylles med koldt vand. Dette gøres ved at følge punkt 3-11 i afsnittet Tilberedning af espresso-kaffe.

**Når beholderen er i brug, er den under tryk. Inden beholderlåget fjernes (fig. 3) eller filterholderen fjernes, skal man altid sikre, at trykket er udløst ved at åbne dampreguleringsknappen.**

## Tilberedning af espresso-kaffe

Tilberedningen af espresso-kaffe involverer varmt vand, som løses gennem finnalede kaffebønner under højtryk. Hermed får espresso-kaffen sin aroma og stærke smag. Det er væsentligt at bruge gode, ristede bønner, som er malet til den korrekte finhedsgrad. Espresso-kaffe serveres i små 50 ml koppper, og et typisk tegn på en god kop kaffe er det fine skum, den såkaldte crema, der ligger på overfladen.

1. Indstil styrke/dampreguleringen på den ønskede styrke (kun ES310).
2. Fyld filterholderen med maalede kaffebønner til det ønskede niveau og pres godt ned med måleskeen. Den anbefalede mængde 2 og 4 koppper er markeret på kaffefilteret, men mængden kan varieres efter smag.
3. Anbring kaffefilteret i filterholderen.
4. Sæt filterholderen på plads (fig. 1).
5. Fjern beholderlåget.
6. Fyld kanden med den ønskede mængde vand og hæld vandet op i beholderen.
7. Sæt låget på igen.
8. Kontroller, at der er lukket for dampreguleringsknappen (fig. 2). Kun på ES310 skal styrke/dampreguleringsarmen sættes på den ønskede indstilling. Vi anbefaler en mellemstyrke, når kaffemaskinen anvendes for første gang. Styrke/dampreguleringsarmen må ikke sættes på dampindstillingen.
9. Sæt kanden under filterholderen (fig. 4) og sørg for, at låget sidder på kanden. Eller sæt adapteren til 2 koppper (hvis leveret) på filterholderen (fig. 5).
10. Tænd for kaffemaskinen.
11. Når alt vandet er kommet gennem filteret og ned i kanden, skal man forsigtigt løfte beholderen og åbne beholderen med et tryk, der lukker slukke for kaffemaskinen. Espresso-kaffen kan nu serveres.
12. Fjern stikket fra stikkontakten.

## Tilberedning af cappuccino

Cappuccino er espresso-kaffe med skum, der fremstilles ved at opvarme mælk.

1. Brug skemaet over mængder som vejledning og hæld den ønskede mængde mælk i kanden til maskinen.
2. Hæld mælk over i en anden kande, som er stor nok til at mælk kan udvide sig, da den kommer til at fylde 3 gange så meget.
3. Skyl kaffemaskinens kande.
4. Følg på punkt 1-9 i afsnittet Tilberedning af espresso-kaffe.
4. Tænd for kaffemaskinen.
5. Når kaffen begynder at dryppe ned fra filterholderen, stikkes dampbrøret ned i mælken (fig. 6), og der lukkes op for dampventilen ved at dreje dampbrøret i den rigtige retning mod uret.
6. Når der er tilstrækkeligt mælkeskum, drejes dampknappen med uret for at lukke dampventilen.
7. Lad resten af kaffen dryppe gennem filterholderen og ned i kanden. Sluk så for kaffemaskinen.
8. Skænk kaffen op i koppper og kom mælkeskum ovenpå med en ske. Drys revet chokolade, muskatnød eller kanel over og server kaffen.

## Kun ES310

Hvis styrke/dampreguleringsarmen sættes på damp (fig. 7), kan vandet ikke løbe gennem kaffefilteret. Denne indstilling giver mere kontrol, når dampkanden anvendes, og kan bruges, når der kun skal bruges damp, f.eks. til opskumning af varm chokolade.

8. Fjern stikket fra stikkontakten.

## TIPS

Det er ikke svært at lave god espresso- eller cappuccino-kaffe. Hvis man imidlertid ikke er bekendt med metoderne, kan det være nødvendigt at øve sig lidt. Følgende punkter kan hjælpe med at lave den perfekte kop.

- Hvis kaffen ikke er varm nok ved serveringen, så prøv at varme kopperne først.
- Hvis kaffe ikke er stærk nok, så kom mere kaffe i kaffefilteret eller pres kaffen mere sammen. På ES310 modellen kan man bruge en stærkere indstilling på styrke/dampreguleringsarmen. Alternativt kan man prøve at bruge kaffebønner af en stærkere type eller med stærkere risting. Der findes mange forskellige typer i supermarket og specialiserede kaffedrogerier.
- Hvis kaffen er for bitter, kan det skyldes kaffetyper. Hvis der vælges en populær espresso-kaffe, bør det undgås.
- Friskmalede kaffebønner giver espresso-kaffe bedre smag. De maalede kaffebønner skal opbevares i en lufttæt beholder.
- Ved opskumning af mælk kan kanden bevæges op og ned. Dette vil fordele dampen i mælken og give bedre skum.
- Skummeteknik, der har stået i køleskabet, er lettere at opskume, selv om sødmælk efter den almindelige mening har den bedste smag.
- Hvis det er vanskeligt at fjerne beholderlåget, skal man åbne dampreguleringsknappen for at sikre, at trykket er udløst.

## Rengøring

Fjern kaffemaskinens stik fra stikkontakten.

Hver gang kaffemaskinen har været i brug, skal kaffefilteret fjernes fra

kaffefilteret. Vask kanden, kændens låg, filterholderen, kaffefilteret, dampkanden og måleskeen i varmt sæbevand og skyl dem. Drypbakken kan også fjernes og vaskes i varmt sæbevand. Tor grundigt. Efter ydersiden af kaffemaskinen og dampbrøret med en fugtig klud og polere med en tør klud. Brygningsssilen skal også vaskes af, og hvis der er nødvendigt, kan man løse den ene eller de to skruer, der fastholder den. Vask sien. Sørg for, at sien og skruerne sættes rigtigt i igen, inden kaffemaskinen tages i brug.

## Afkalkning

Afkalkning skal udføres med jævne mellemrum. Hvor ofte kaffemaskinen skal afkalkes, afhænger af hvor hårdt vandet er og hvor ofte maskinen anvendes. Inden afkalkning skal kaffemaskinen rengøres som beskrevet i afsnittet Rengøring. Fjern brygningsssilen og afkalk den med et afkalkningsmiddel. Disse fås i de fleste supermarkeder og anvendes ifølge producentens brugsanvisning. Maskinen afkalkes ved at hælde afkalkningsmidlet i beholderen. Fjern brygningsssilen og filterholderen og anbring en stor beholder under vandudløbet. Sæt beholderlåget på og tænd for maskinen. Når opløsningsmidlet er afkalkningsmidlet er løbet gennem maskinen, slukkes for den og opløsningen hældes væk. Skyl brygningsssilen grundigt og sæt den på igen. Gennemskyl kaffemaskinen to gange med rent vand som beskrevet i afsnittet Klargøring af espresso-kaffemaskinen.

## Service

Hvis denne maskines el-ledning bliver beskadiget, må den kun udskiftes af en autoriseret Kenwood forhandler, da der skal anvendes specialværktøj til dette arbejde.

Man skal henvende sig til den forhandler, hvor man har købt apparatet.

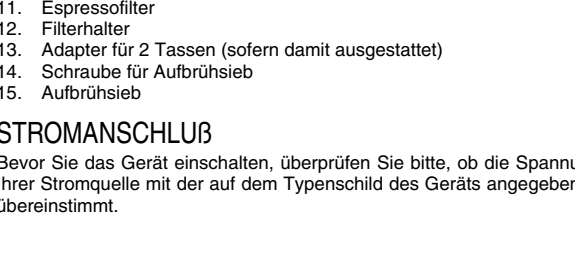
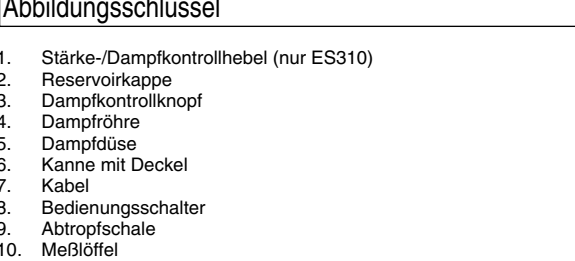
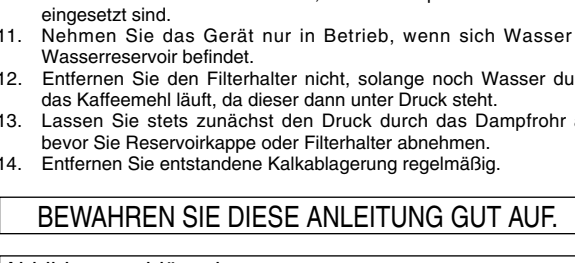
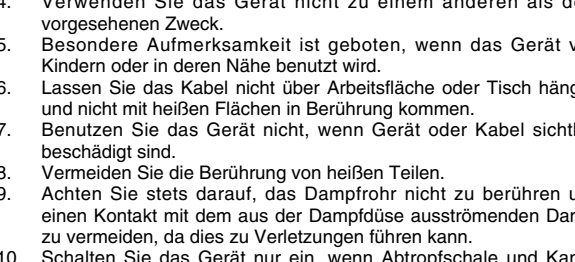
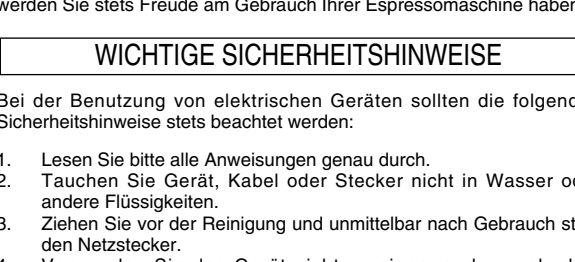
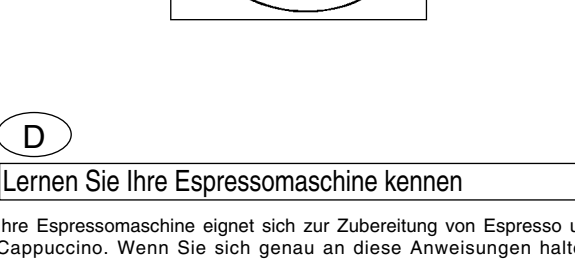
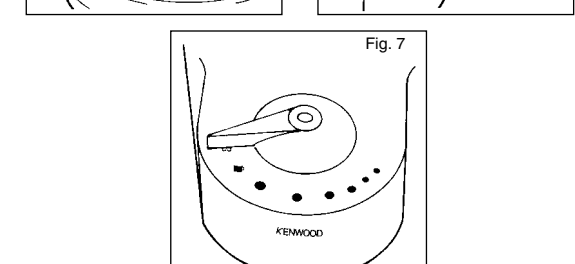
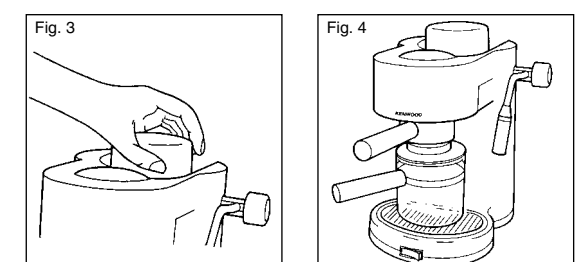
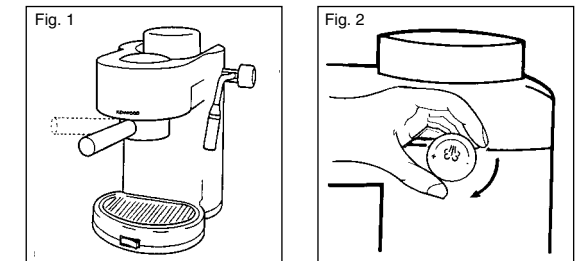
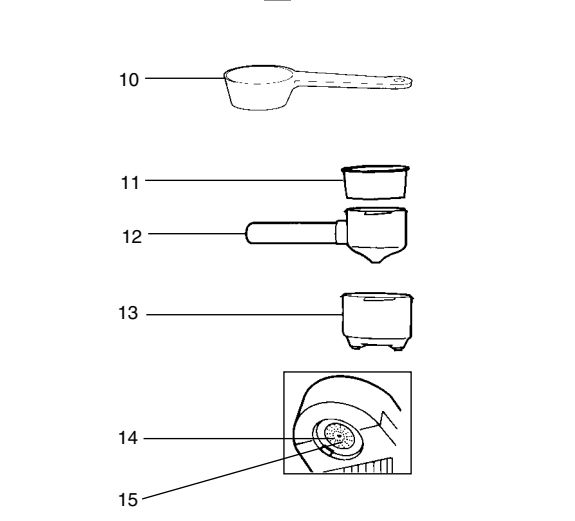
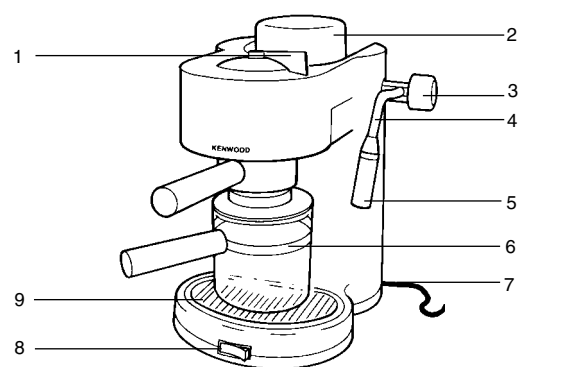
## ALGEMENE INFORMATIE

Met uw Kenwood espresso-apparaat kunt u een heerlijk kopje espresso of cappuccino zetten. Voor een plezierig en tevens veilig gebruik van het apparaat is het raadzaam om onderstaande instructies nauwkeurig op te volgen.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLNSTRUCTIES

Zoals bij andere elektrische apparaten moet u ook bij het gebruik van dit espresso-apparaat een aantal veiligheidsvoorschriften in acht nemen:

1. Lees alle instructies goed door.
2. Dompel het snoer, de stekker of het apparaat zelf nooit onder in water of een andere vloeistof.
3. Neem de stekker onmiddellijk na gebruik of voordat u het apparaat gaat schoonmaken uit het stopcontact.
4. Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is. Bijlij altijd bij het apparaat wanneer het open is, of in de buurt van kinderen worden gehouden.
5. Voorkom dat het snoer over de rand van een tafel of werkblad hangt of in aanraking komt met



## WICHTIGER HINWEIS:

Dieses Gerät ist funktionsst rt nach EG-Richtlinie 82/499/EEG.

## Vorbereitung

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts und nach längerer Aufbewahrung ist es erforderlich, da  Sie das Gerät mit kaltem Wasser durchspülen. Befolgen Sie dazu die Schritte 3-11 im Abschnitt "Espressozubereitung", d.h. lassen Sie das Gerät nur mit Wasser laufen.

Während des Betriebs befindet sich das Reservoir unter Druck, deshalb sollten Sie durch  ffnen des Dampfkontrollknopfs stets sicherstellen, daß der Dampf ausgeglichen wurde, bevor Sie die Verschl sskappe des Reservoirs abnehmen.

## Zubereitung von Espresso

Bei der Zubereitung von Espresso wird heißes Wasser unter hohem Druck durch das fein gemahlene Kaffeemehl gepreßt. Dadurch bekommt der Espresso sein besonderes Aroma und seinen starken Geschmack. Die Verwendung von gut ger steten und richtig gemahlenern Kaffeebohnen ist von entscheidender Bedeutung. Der Espresso wird in kleinen (50 ml) Tassen serviert und ein dünner Schaum auf der Oberfläche, als Crema bekannt, ist das typische Zeichen für die besondere Qualität des Kaffees.

- Stellen Sie die St rke-/Dampfkontrolle auf die gewünschte St rke (nur ES310).
- F llen den Filterhalter bis zu benötigten Höhe mit Kaffeemehl, und drücken Sie das Kaffeemehl mit dem Me l  f el fest nach unten. Die für 2 und 4 Tassen empfohlenen Mengen sind auf dem Kaffeefilter markiert. Sie können die Menge jedoch ganz nach Ihrem Geschmack verändern.
- Setzen Sie den Kaffeefilter in den Filterhalter.
- Setzen Sie den Filterhalter ein.
- Nehmen Sie die Kappe vom Reservoir.
- F llen Sie die Kanne mit der gewünschten Menge Wasser, und gießen Sie das Wasser in das Reservoir.
- Setzen Sie die Kappe wieder auf.
- Kontrollieren Sie, ob der Dampfkontrollknopf geschlossen ist (Abb.2).
- Stellen Sie die Kanne unter den Filterhalter (Abb.4) oder bringen Sie den Adapter für 2 Tassen (sofern damit ausgestattet) am Filterhalter an (Abb.5).
- Stellen Sie die Espressoemaschine auf ON.
- Stellen Sie das Gerät auf OFF, wenn alles Wasser durch den Filter in die Kanne gelaufen ist. Jetzt können Sie Ihren Espresso servieren.

## Zubereitung von Cappuccino

Cappuccino ist ein Espresso mit einer Schaumkrone aus aufgeschäumter heißer Milch.

- Gießen Sie die gewünschte Menge Milch in die Kanne. Sie finden die entsprechenden Richtwerte im obigen Mengendiagramm.
- Geben Sie die Milch in ein Gefäß, das groß genug ist, um die drofliche Menge Milch aufzunehmen, da sich die aufgeschäumte Milch ausdehnt.
- Spülen Sie die Kanne aus.
- Befolgen Sie dann die Schritte 1-9 des Abschnitts "Zubereitung von Espresso".
- Stellen Sie das Gerät auf ON.
- Halten Sie die Dampf use in die Milch (Abb.6), wenn die ersten Tropfen Kaffee aus dem Filterhalter kommen, und  ffnen Sie das Dampfventil, indem Sie den Dampfknopf gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Schließen Sie das Ventil wieder, indem Sie den Dampfknopf im Uhrzeigersinn zudrehen, wenn sich genügend Milchschaum gebildet hat.
- Lassen Sie den restlichen Kaffee durch den Filterhalter in die Kanne laufen, und stellen Sie das Gerät dann auf OFF. Gießen Sie den Kaffee in Tassen und geben Sie den Milchschaum mit einem Löffel auf den Kaffee. Streuen Sie etwas Schokolade, Muskat und Zimt d rber.

**Nur ES 310:**  
Wenn Sie den St rke-/Dampfhebel auf die Position "nur Dampf" stellen (Abb.7), läuft kein Wasser durch den Kaffeefilter. Bei dieser Einstellung haben Sie den Gebrauch der Dampf use besser unter Kontrolle, und diese Einstellung lässt sich auch verwenden, wenn Sie nur Dampf haben wollen, z.B. zum Aufschäumen von Schokolade.

### HINWEISE

Die Zubereitung eines guten Espressos und Cappuccinos ist nicht schwer, wenn Ihnen jedoch die Methode noch nicht ganz vertraut ist, brauchen Sie vielleicht etwas Übung. Wenn Sie die folgenden Punkte beachten, werden Sie schnell einen perfekten Espresso bzw. Cappuccino servieren können.

- Wenn der Kaffee beim Servieren nicht heiß genug ist, versuchen Sie einfach die Tassen vorzuwärmen.
- Wenn der Kaffee zu schwach ist, geben Sie entweder mehr Kaffee in den Filter oder drücken Sie das Kaffeemehl fester in den Filter. Bei der ES310 können Sie mit dem St rkekontrollhebel eine "st rkere" Einstellung wählen. Versuchen Sie ansonsten eine st rkere R stung oder eine andere Sorte Kaffebohnen. Im Kaffeegesch ft erhalten Sie viele verschiedene Sorten.
- Wenn der Kaffee zu bitter ist, kann dies möglicherweise an der verwendeten Kaffeesorte liegen und sollte sich durch Wahl einer bekannten Marke beheben lassen.
- Ihr Espresso schmeckt besser, wenn Sie frisch gemahlenen Kaffee benutzen. Der gemahlene Kaffee sollte in einem luftdicht verschlossenen Behälter aufbewahrt werden.
- Bewegen Sie das Gefäß beim Aufschäumen auf und ab, dadurch wird der Dampf in der Milch verteilt und es entsteht ein besserer Schaum.
- Gekühlte, entrahmte Milch läßt sich am leichtesten Aufschäumen. Vollmilch hat jedoch den besten Geschmack.
- Falls sich die Kappe des Reservoirs schwer abnehmen lässt,  ffnen Sie den Dampfkontrollknopf, um den Druck auszugleichen.

## Reinigung

Ziehen Sie den Netzstecker.

Entfernen Sie nach jeder Benutzung der Espressoemaschine den Kaffee aus dem Kaffeefilter. Waschen Sie Kanne, Kanneendeckel, Filterhalter, Kaffeefilter, Dampf use und Me l  f el in heißem Seifenwasser, und spülen Sie die Teile gut nach. Auch die Abtropfschale kann in heißem Seifenwasser gewaschen werden.

Reiben Sie die Außenseite des Geräts und das Dampfrohr mit einem feuchten Tuch ab, und polieren Sie beides dann mit einem trockenen Tuch. Das Aufbr hsie sollte abgeblasen werden. Gegebenenfalls läßt es sich abnehmen, indem Sie eine der beiden Schrauben, mit denen es befestigt ist, lösen. Waschen Sie das Sieb und stellen Sie beim Wiedereinsetzen sicher, daß beide Schrauben fest angezogen sind, bevor Sie das Gerät benutzen.

## Entkalken

Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. In welchen Abständen Sie dies tun sollten, hängt von der Härte des benutzten Wassers ab und davon, wie oft Sie das Gerät benutzen. Reinigen Sie das Gerät vor dem Entkalken nach den in Abschnitt "Reinigung" gegebenen Anweisungen. Nehmen Sie das Aufbr hsie ab, und reinigen Sie es mit einem Entkalkungsmittel, das Sie in den meisten Supermärkten erhalten. Halten Sie sich dabei an die Anweisungen des Herstellers. Um das Gerät zu entkalken, geben Sie das Entkalkungsmittel in das Reservoir. Nehmen Sie das Aufbr hsie und den Filterhalter aus dem Gerät, und stellen Sie einen großes Gefäß unter den Wasseraus u . Setzen Sie die Kappe des Reservoirs wieder auf, und stellen Sie das Gerät auf ON. Stellen Sie das Gerät auf OFF, wenn das Entkalkungsmittel vollständig durchgelaufen ist, und gießen Sie die Lösung weg. Spülen Sie das Aufbr hsie gründlich, und setzen Sie es wieder ein. Lassen Sie sich anschließend das Gerät zweimal mit klarem Wasser laufen, wie es im Abschnitt "Vorbereitung" beschrieben ist.

## Wartung

Wenn das Kabel dieses Geräts beschädigt ist, sollte es nur von einem autorisierten Kenwood-Reparaturbetrieb ersetzt werden, da Spezialwerkzeuge d f r erforderlich sind.

Wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.

### STROMANSCHL  

Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die Spannung Ihrer Stromquelle mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen übereinstimmt.

## Fate Conoscenza con la vostra Macchina da Caff  Espresso

La vostra Macchina per il Caff  vi permette di preparare caff  espresso e cappuccino proprio come al bar. Seguite attentamente le seguenti istruzioni e godrete di un uso sicuro e piacevole del vostro nuovo elettrodomestico.

## IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Durante l'uso di elettrodomestici osservare le precauzioni di sicurezza basillari, incluse le seguenti:

- Leggere a fondo tutte le istruzioni.
- Non immergere il presente elettrodomestico, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- Disinserire la spina dalla presa elettrica prima della pulizia ed immediatamente dopo l'uso.
- Non usare l'elettrodomestico per usi diversi da quelli per cui   stato concepito.
- Sovvegliare attentamente quando un elettrodomestico viene usato da o in vicinanza di bambini.
- Non lasciare che il cavo elettrico penzoli dall'orlo di un tavolo, di un piano di lavoro o che tocchi superfici calde.
- Non usare il presente elettrodomestico se questo o il cavo di alimentazione   visibilmente danneggiato.
- Non toccare le parti calde.
- Fare attenzione a non toccare il cannello del vapore n  a entrare in contatto con il vapore che fuoriesce dall'ugello in quanto pu  causare bruciature.
- Prima di accendere il presente elettrodomestico assicurarsi che il gocciaolatoio e la caraffa siano al loro posto.
- Prima di mettere in funzione la macchina per il caff  assicuratevi che il serbatoio contenga acqua.
- Non togliere il filtro mentre l'acqua passa attraverso il caff  in quanto   sotto pressione.
- Far diminuire la pressione tramite il cannello del vapore prima di togliere il tappo del serbatoio o il filtro.
- Pulire regolarmente il calcare che si accumula nelle parti della macchina.

## CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

## Legenda

- |                                                   |                                         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1. Leva regolazione intensit /vapore (solo ES310) | 9. Sgocciaolatoio                       |
| 2. Tappo serbatoio                                | 10. Misurino                            |
| 3. Rubinetto vapore                               | 12. Portafiltro                         |
| 4. Cannello vapore                                | 13. Adattatore per 2 tazze (se fornito) |
| 5. Ugello vapore                                  | 14. Vite collo                          |
| 6. Caraffa con coperchio                          | 15. Colo                                |
| 7. Cavo                                           |                                         |
| 8. Interruttore                                   |                                         |

### Collegamento alla Rete Elettrica

Prima di accendere assicuratevi che il voltaggio della vostra rete elettrica corrisponda a quello indicato nella targhetta dei dati di funzionamento.

**AVVERTENZA**  
Il presente elettrodomestico   conforme alle norme sul radiodisturbo di cui alla Direttiva della Comunit  Economica Europea 82/499/CEE.

## Preparazione della Macchina

Prima di usare la macchina per la prima volta o dopo periodi prolungati di non uso, fatevi scorrere internamente dell'acqua fredda, seguendo le istruzioni da 3 a 11 della sezione Preparazione del Caff  Espresso, usando per  solo acqua.

**Durante l'uso il serbatoio   sotto pressione. Prima di togliere il tappo del serbatoio (fig.3) o il portafiltro assicuratevi sempre che non ci sia pi  pressione aprendo il rubinetto del vapore.**

## Preparazione del Caff  Espresso

Il caff  espresso viene preparato facendo passare dell'acqua calda ad alta pressione attraverso il caff  macinato:   cos  che il caff  acquista il suo sapore ed il suo aroma peculiari. L'uso di chicchi di caff  tostati di buona qualit  e macinati al giusto grado   di importanza fondamentale. Il caff  espresso viene servito in tazzine da 50 ml. Una caratteristica tipica di una buona tazza di caff    la presenza di una schiuma fine sulla sua superficie: la crema.

- Regolate il comando intensit /vapore al livello di intensit  voluto (solo ES310).
- Riemplite il filtro con caff  macinato fino al livello scelto e pressatelo con il misurino. Sul filtro sono segnate le quantit  raccomandate per 2 e per 4 tazze, ma queste possono essere variate a seconda del gusto personale.
- Inserite il filtro nel portafiltro.
- Montate il filtro in posizione.
- Aprire il tappo del serbatoio.
- Riemplite la caraffa con la quantit  di acqua necessaria e versatela nel serbatoio.
- Chiudete il tappo.
- Controllate che il rubinetto del vapore sia chiuso (fig.2).
- Ponete la caraffa sotto il portafiltro (fig.4) oppure montatevi l'adattatore per 2 tazzine (se fornito), ponendo due tazzine sotto di esso (fig.5).
- Accendete.
- Quando tutta l'acqua   colata nella caraffa spegnete la macchina: ora potete servire il caff  espresso.
- Disinserire la spina dalla presa elettrica.

## Preparazione del Cappuccino

Il cappuccino   un caff  espresso con sopra della schiuma preparata riscaldando del latte.

- Riferitevi alla Tabella delle Dosi per sapere quanto latte porre nella caraffa.
- Versate il latte in un bricco che sia grande a sufficienza da permettere al latte di montare fino a tre volte il suo volume originale.
- Scolate la caraffa.
- Seguite le istruzioni da 1 a 9 della sezione "Preparazione del Caff  Espresso".
- Accendete l'elettrodomestico.
- Quando il caff  inizia ad uscire immergete l'ugello del vapore nel latte (fig.6) e aprite la valvola del vapore girandone il rubinetto in senso antiorario.
- Quando si   formata una quantit  sufficiente di schiuma girate il rubinetto in senso orario, chiudendo la valvola del vapore.
- Riemplite la caraffa con latte attraverso il filtro e goccioi nella caraffa e spegnete la macchina. Versate il caff  nelle tazze e ponetevi sopra la schiuma con un cucchiaino. Spruzzatevi un po' di cacao, noce moscata o cannella prima di servire.

**Solo ES310**  
Potendo il comando intensit /vapore su solo vapore (fig.7: steam only) l'acqua non passer  attraverso il filtro. In questo modo avrete pi  controllo sull'utilizzo dell'ugello del vapore. Potete usare tale regolazione quando avete bisogno solamente di vapore, per esempio per montare del cioccolato caldo.

### Consigli

Fare un buon caff  espresso o un buon cappuccino non   difficile. Se si vuole ottenere il massimo, si possono seguire i seguenti consigli:

- se il caff  non   abbastanza caldo al momento di essere servito, provate a riscaldare le tazzine prima di versarvelo;
- se il caff  viene troppo leggero mettetene di pi  nel filtro oppure pressatelo di pi . Con il modello ES310 potete scegliere un livello di intensit  maggiore regolando l'apposito comando. Come alternativa potete provare un tipo di caff  pi  forte o pi  tostato: presso i supermercati ed i negozi specializzati ne sono disponibili molte variet ;
- se il caff  viene troppo amaro ci pu  dipendere dalla qualit  del caff : provate a sceglierne una marca alternativa;
- il caff  fatto dai chicchi appena macinati   pi  buono. Il caff  macinato deve essere conservato in un recipiente a chiusura ermetica;
- quando riscaldate il latte per fare la schiuma muovete il brico in su ed in gi : in questo modo il vapore si distribuir  nel latte producendo una schiuma pi  voluminosa;
- fare la schiuma con il latte freddo scemato   pi  facile, anche se   risaputo che il latte intero ha un sapore migliore;

- se risulta difficile togliere il tappo del serbatoio, aprite il rubinetto del vapore per fare diminuire la pressione.

## Pulizia

Disinserire la spina dalla presa elettrica.

Dopo ogni volta che avete fatto il caff  svuotate il filtro. Lavate la caraffa ed il suo coperchio, l'ugello del vapore ed il misurino in acqua calda isaponata e sciacquate. Anche il gocciaolatoio pu  essere smontato e lavato secondo lo stesso metodo.

Pulite l'esterno della macchina ed il cannello del vapore con uno straccio umido e ripassatelo con uno asciutto. Il colo deve essere pulito e se necessario pu  essere smontato, svitando la vite o le viti che lo fissano alla macchina. Dopo averlo lavato e rimontato assicuratevi che le viti siano ben avvitate prima di mettere in funzione la macchina.

## Pulizia dal calcare

Il calcare deve essere tolto regolarmente, con una frequenza che dipende dalla durezza dell'acqua usata e dall'assiduit  d'uso della macchina. Prima di effettuare la pulizia dal calcare pulite la macchina seguendo i metodi descritti nella sezione pulizia. Smontate il colo e toglietene il calcare usando un prodotto apposito come quelli disponibili nella maggior parte dei supermercati, seguendo le istruzioni specifiche fornite dal fabbricante. Per pulire la macchina versate la soluzione anticallare nel serbatoio e metete un recipiente grande sotto il punto di uscita dell'acqua, dopo aver tolto il filtro ed il colo. Chiedete il rimontato nella maggior parte dei supermercati, seguendo le istruzioni specifiche fornite dal fabbricante. Per pulire la macchina versate la soluzione anticallare nel serbatoio e metete un recipiente grande sotto il punto di uscita dell'acqua, dopo aver tolto il filtro ed il colo. Chiedete il rimontato. Fate scorrere due volte nella macchina dell'acqua pulita come descritto nella sezione Preparazione della Macchina.

## Assistenza

Se il cavo d'alimentazione del presente elettrodomestico dovesse danneggiarsi, pu  essere sostituito solamente in un centro di assistenza autorizzato dalla Kenwood, in quanto   necessaria una strumentazione speciale.

Contattare il rivenditore dal quale avete acquistato il vostro elettrodomestico.

## N

## Bli kjent med Kenwood espressomaskin

Din Kenwood espressomaskin egner seg til   lage både espresso og cappuccino. Følg veiledningen eller slik at du bruker riktig og sikker fremgangsmåte, så vil du få m ye glede av espressomaskinen.

### VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Når du bruker elektriske artikler, må du alltid følge grunnleggende sikkerhetsregler. Disse innebærer:

- L s hele bruksanvisningen.
- Legg ikke espressomaskinen, ledningen eller støpselet i vann eller andre væsker.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten n r maskinen ikke er i bruk.
- Ikke bruk espressomaskinen til noe annet enn det den er utarbeidet for.
- V r ekstra påpasselig hvis elektrisk utstyr brukes av, eller i nærheten av, barn.
- Pass på at ledningen ikke henger over kanten av bordet eller arbeidsbenken og at den ikke berører varme fl ter.
- Ikke bruk utstyret hvis det er tegn til skade på ledningen eller noen av delene.
- Ikke ta på varme deler.
- V r forsiktig så du ikke kommer i kontakt med det varme damppr et eller dampen som kommer ut av det varme dampmunnstykket - du kan få brannsk r.
- Start ikke maskinen f r dryppebrettet og kannen er på plass.
- Espressomaskinen må bare brukes så lenge det er vann i vannbeholderen.
- 2. Ta ikke ut filterholderen mens vannet gjennomstrømmer gjennom kaffen - filterholderen er under trykk.**
- Avl st trykket gjennom damppr et f r dekslet på vannbeholderen eller filterholderen fjernes.**
- Maskinen bør avkalles regelmessig.

## TA VARE P  DENNE BRUKSANVISNINGEN

## Oversikt

- Styrke- og dampregulator (kun på ES310)
- Dekslet til vannbeholder
- Damptrykregulator
- Damp r
- Dampmunnstykke
- Kanne med l kk
- L dning
- AV/PA bryter
- Dryppebrett
- Doseringskje
- Kaffeilter
- Filterholder
- 2-koppers tilbehør (hvis inkludert)
- Skruer til sil
- Sil

### Nettspenning

F r du slår på maskinen, bør du forvisse deg om at nettspenningen stemmer  verens med den som står på merkeplaten.

**NB:**  
Dette utstyret overholder reglene i EF-direktiv 82/499/EEC om radiostøy.

## F r du tar espressomaskinen i bruk

F r du bruker espressomaskinen første gang, eller hvis den l nge har latt ubrukt, må du skylle den godt med kaldt vann. Følg veiledningen i punkt 3-11 om hvordan du lager espresso, men bruk vann i stedet.

**Når maskinen er i bruk, er vannbeholderen under trykk. F r du tar av dekslet på beholderen (fig. 3) eller fjerner filterholderen, sorg alltid f r    tjevne trykket først ved   ne damptrykregulatoren (dvs. skru på knotten).**

## Espresso

Espresso lages ved  t varmt vann gjennomstrømmer f nnalt kaffe under høyt trykk. Det er dette som gir espresso den særegne, sterke kaffesmaken. Det er ytterst viktig   bruke passende f nnalt kaffe laget av gode, nyb rte bønner. Kaffen ber ves i små   t må kopper. Et typisk tegn på god espresso er det fine skummet, kalt crema, på overflaten.

- Sett styrke- og dampregulatoren på ønsket styrke (kun på ES310).
- Fyll filterholderen med passe m ye malt kaffe og press den ned med b ksiden av doseringskjeen. Mengden som anbefales f r 2 og 4 kopper er avmerket på kaffefilteret men kan variere etter smak.
- Legg kaffefilteret i filterholderen.
- Sett filterholderen på plass.
- Ta av dekslet på beholderen.
- Fyll kannen med passe m ye vann og hell det i beholderen.
- Legg på dekslet.
- Kontroller at damptrykregulatoren er stengt (fig. 2).
- Sett kannen under filterholderen (fig. 4), eller fest tilbehøret f r 2 kopper (hvis det tilg r med) til filterholderen (fig. 5).
- Slå på strømmen.
- Slå AV maskinen når vannet har sluttet   gjennomstrømmet filteret og har rent ned i kannen. Kaffen er klar til   serveres.
- Trekk støpselet ut av kontakten.

## Cappuccino

Cappuccino er en type espresso med skumt p laget med oppvarmet melk.

- Følg veiledningen i tabellen og hell passe m ye melk i kannen.
- Hell melken  ver på en mugg. Muggen må være stor nok til  t melken kan øke til tredobbel volum.
- Skyll kannen.

Følg deretter punkt 1-9 i avsnittet om tilbereding av Espresso.

- Slå maskinen På.
- Når kaffen begynner   dryppe fra filterholderen, sett dampmunnstykket i melken (fig. 6) og   ne dampventilen ved   dreie knotten i retning mot urviserne.
- Når du har fått tilstrekkelig melkeskum, dreie knotten i retning med urviserne f r   løkke dampventilen.
- La resten av kaffen dryppe gjennom filterholderen og ned i kannen, slå deretter maskinen AV.
- Hell kaffen i kopper og legg melkeskummet på toppen med en skje.

Str  på litt sjokolade- eller kakaopulver, muskat eller kanel like før servering.

### Gjelder kun ES310

Ved   sette styrke- og dampregulatoren på bare damp (fig. 7), hindres vannet i   strømme gjennom kaffefilteret. Dette gir bedre kontroll når du bruker dampmunnstykket. Denne innstillingen kan også brukes når du bare vil ha damp, som f.eks. hvis du vil ha skum på en varm sjokoladebrick.

TIPS  
Det er ikke vanskelig   lage god espresso eller cappuccino, men hvis du ikke er vant med denne metoden, kan du kanskje trenge   øve deg litt. Disse tipsene kan være til hjelp.

- Hvis kaffen ikke er varm nok når den serveres, kan det være en fordel   varme koppene først.
- Hvis kaffen er f r svak, ha mer kaffe i filteret eller press den sammen mer. P  ES310 kan du regulere styrken etter behov. Du kan ellers prøve deg frem med sterkere kaffe bønner, bønner som er mer brenst  v. Det finnes mange forskjellige typer i handelen.
- Hvis kaffen smaker f r bittert kan også bønnene v re usaken. Velg en kjent type som er spesielt til espresso.
- Nymalt kaffe gir bedre smak. Malt kaffe bør oppbevares lufttett.
- Når du lager skum, bør du bevege muggen opp og ned.
- Dampen blir da jevner fordelt og vil gi bedre skum.
- Skummet melk rett fra kjøleskapet gir bra skum, men helmeisk sk  vistnok gi bedre smak.
- Hvis det er vanskelig   ta av dekslet på beholderen, hjelper det     ne damptrykregulatoren litt f r    tjevne trykkt.

## Reing ring

Ta støpselet ut av kontakten. Etter bruk kastes kaffen i kaffefilteret. Vask kannen, lokket, filterholderen, kaffefilteret, dampmunnstykket og doseringskjeen i varmt såpevann og skyll dem. Dryppebrettet er avtagbart og kan vaskes i varmt såpevann. Tørk av maskinen og dampmunnstykket utvendig først med en fuktig klut og deretter med et tørt håndkle. Tørk av silen - om n vendig kan den tas ut og vaskes - skru ut skruen(e) som holder den på plass. Vask silen. Sorg f r at silen og skruen(e) er skikkelig på plass før maskinen brukes igjen.

## Avkalking

Hvis vannet er hardt, bør du fra tid til annen avkalke espressomaskinen. Hvor ofte kommer an på hvor hardt vannet er og hvor ofte espressomaskinen brukes. Vask delene først, følg veiledning i avsnittet om rengjøring. Ta ut silen og avkalk den med et av spesialmidlene som er   få handelen - følg veiledningen på pakken. Hell avkalkingsmidlet i beholderen. Silen og filterbeholderen skal være fjernet. Sett en stor bolle e.l. der vannet renner ut. Sett på dekslet igjen og slå maskinen På. Når avkalkingsmidlet har str met gjennom maskinen, slår du den AV og kaster det brukte avkalkingsmidlet. Skyll silen godt og sett den tilbake på plass. Sp l maskinen godt med rent vann  t p r ganger slik det er beskrevet under "F r du tar espressomaskinen i bruk".

## Service

Er ledningen skadet, skal den kun skiftes ut av en autorisert Kenwood-repar tor, da det er n vendig   bruke spesialverkt y.

Ta kontakt med forhandleren du köpte espressomaskinen av.

## S

## L r känna Din espressobrygger

Din espressobryggere från Kenwood lämpar sig för att göra espressokaffe og cappuccino. Följ anvisningarna noga f r ofarlig och lyckad användning av Din espressobrygger.

## SÄKERHETEN

Vid användning av alla elektriska apparater måste man vara noga med säkerheten. F lj nde försiktighetsmått ska iakttas:

- L s alla instruktioner.
- Doppa inte espressobryggaren, sladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
- Tårta ut sladden ur väggen f r reng ring eller omedelbart efter användning.
- Använd inte espressobryggaren för annat än avsett ändamål.
- Om espressobryggaren används av barn eller i närheten av barn måste de hållas under noga uppsikt.
- Låt inte sladden hänga ner från en bords- eller b nkkant eller andra varma ytor.
- Använd inte espressobryggaren om den eller nätsladden har synliga skador.
- V dr r inte varma delar.
- Vår försiktig så du inte kommer åt ångröret eller ångan som kommer ut ur  ngmunnstycket. Du kan  llt bränna Dig.
- Starta inte bryggaren förän droppbrickan och karaffen  r på plats.
- Använd bara bryggaren med vatten i reservoaren.
- Ta inte bort filterhållaren medan det fortfarande kommer vatten. Hållaren  r då under tryck.
- Släpp ut trycket genom ångröret innan Du tar bort reservoarlocket eller filterhållaren.
- Avkalka bryggaren regelbundet.

## SPARA DESSA INSTRUKTIONER

## Delar

-  ngtrycks- och styrkereglage (endast ES310