

KENWOOD

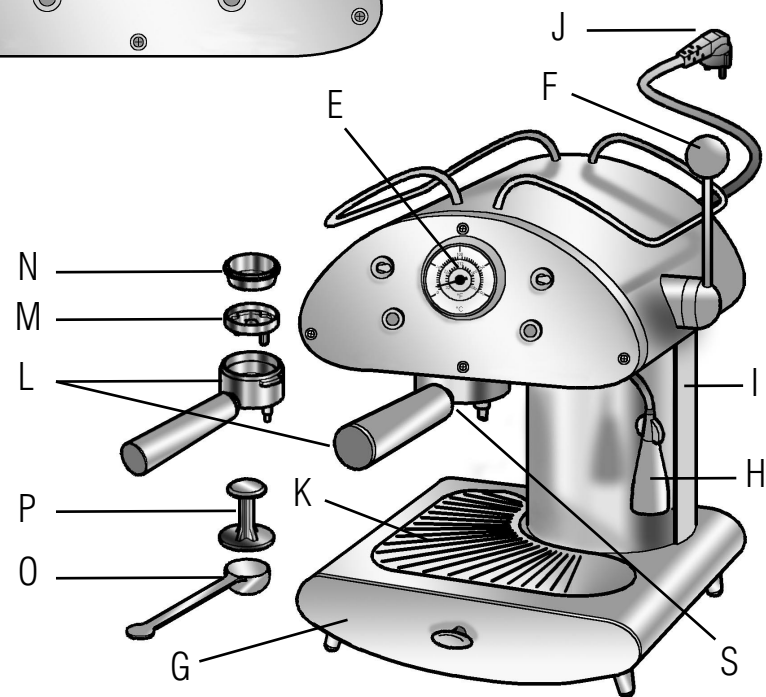
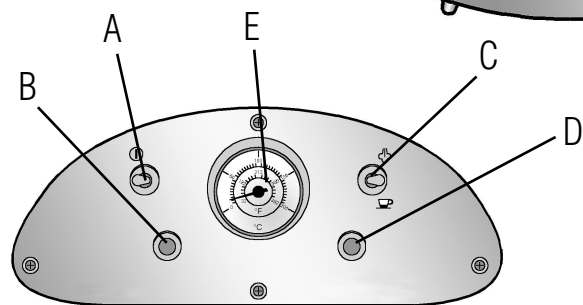
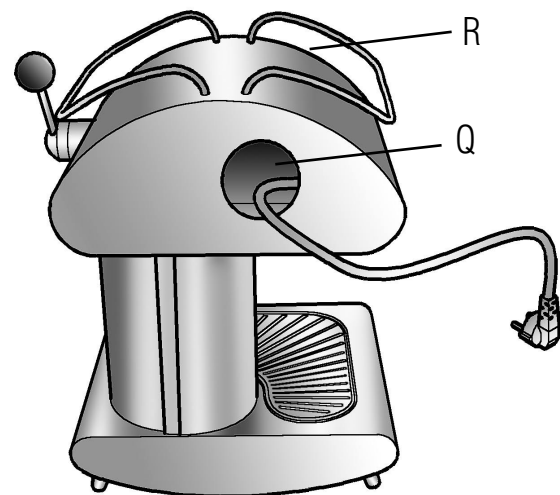
Kenwood Limited
New Lane - Havant
Hants - PO9 2NH
Great Britain
Phone: 023 9247 6000
Fax: 023 8248 0214



MOD. ES547 / ES557



KENWOOD



DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před použitím si pečlivě přečtěte návod.
- Nepoužívejte přístroj na espresso bez vody, protože by pumpa zničila přístroj.
- Šňůra se nesmí dotýkat horkých částí přístroje na espresso.
- Před údržbou nebo čištěním vždy vypojte přístroj ze zásuvky.
- Neponechávejte přístroj na espresso při pokojové teplotě nižší než 0°C, protože voda zůstávající v nádrži by mohla zmraznout a poškodit přístroj.
- Před naplněním vodou přístroj vypojte ze zásuvky.
- Přístroj používejte jen pro jeho zamýšlené použití v domácnosti.
- Udržujte přístroj v provozu mimo dosah dětí. Zajistěte, aby z přístroje nikdy nevisela šňůra, mohou-li za ni zatáhnout děti.
- Nenechávejte děti, aby si hrály s přístrojem.
- Přístroj by neměly používat nemohoucí osoby bez dohledu.
- Nikdy neponechávejte přístroj bez dozoru.
- Nevytahujte držák s filtrem, je-li přepínač vaření kávy v poloze nebo pokud se káva připravuje, protože vycházející pára by mohla způsobit poranění.
- Neopařte se: Horkými součástmi přístroje, zejména tryskou na maxicapuccino nebo výpusti na tekutou kávu či párou, která může z těchto částí vycházet.
- Pokud je poškozena šňůra, musí ji z bezpečnostních důvodů vyměnit zástupce společnosti Kenwood nebo jejího autorizovaného servisu.
- Při obsluze přístroje na espresso se nedotýkejte kovových součástí stříkací hlavice držáku s filtrem (S) nebo přídavné trysky (H), protože byste se mohli spálit.
- Při užívání přístroje nenechávejte šňůru v krytu. Šňůra musí být zcela odvinuta.
- Přístroj se musí čistit pouze tehdy, když je vypojen ze zásuvky a již vychladnul. Přístroj čistěte pouze jemným hadříkem, který byl mírně navlhčen vodou s přidavkem pouze několika kapek neutrálního neagresivního mycího prostředku (nikdy nepoužívejte rozpouštědla, která poškozuji lak na přístroji). **NEPONOŘUJTE PŘÍSTROJ DO VODY ANI DO JINÝCH KAPALIN.**
- Tento přístroj vyhovuje směrnici 89/336/ES týkající se elektromagnetické kompatibility.
- **VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.**

Přístroje na espresso společnosti KENWOOD jsou určeny pro ty spotřebitele, kteří si dovedou užívat radostí života, na jejichž počátku stojí šálek dobré kávy. Inovativní zařízení Thermocreem® vám poskytne v pohodlí domova horké a silné espresso jako v kavárně. Thermocreem® je zkonstruován společně s filtrem, který zajišťuje přípravu kávy za stálého tlaku.

Proto je možné vychutnat si krémové espresso s intenzivním aromatem a plnou vůní, aniž by bylo nutno působit velkým tlakem. Lze využívat různého mletí, i pokud nejsou zrna dostatečně jemná.

Přístroje na espresso společnosti Kenwood uspokojí také milovníky cappuccina, jimž je k dispozici příslušenství pod názvem MAXI CAPPUCCINO, které umožňuje získat do deseti sekund bohatou a hustou pěnu. Káva s přístrojem na espresso Kenwood je navíc hotová za okamžik. Tyto přístroje totiž mají automatický plnicí systém, který umožňuje okamžitou přípravu šálku kávy, i pokud se přístroj dlouhou dobu nepoužíval nebo po naplnění zásobníku na vodu. Vychutnejte si šálek kávy s přístrojem Kenwood Caf  Retr !

POPIS OVLÁDACÍCH PRVKŮ A KOMPONENT

A. Vypínač On/Off

Vyvýšená poloha (): přístroj zapnut

Snížená poloha: přístroj vypnut

B. Světelný indikátor napájení

C. Přepínač vaření kávy/pára

Centrální poloha: pohotovostní stav

Poloha (): uvolňování páry

Poloha (): příprava kávy

D. Světelný indikátor ohřívací jednotky

E. Termostat tepelné jednotky (°C a °F)

F. Hladina páry

G. Odkapávač

H. Příslušenství MAXI CAPPUCCINO a tryska pro přívod vody a páry

I. Odnímatelný zásobník na vodu

J. Šňůra + zástrčka

K. Odnímatelný gril

L. Držák s filtrem

M. Kotouč Thermocream®

N. Filtr Thermocream®

O. Odměrka

P. Presovač na kávu

Q. Kryt přívodní šňůry

R. Ohřívání šálku na espresso

S. Hlavice rozstřikovače

ZAČÍNÁME

Zkontrolujte, zda se napětí v síti shoduje s hodnotou označenou na štítku přístroje s technickými informacemi. Umístěte přístroj na espresso na plochý povrch. Vyjměte zásobník a naplňte jej studenou filtrovanou vodou o objemu 0,7 litru (MAX). Pak zásobník opatrně vraťte zpět na příslušné místo. Vyjměte šňůru z krytu (Q) a zcela ji odviňte. Zapojte šňůru do zásuvky napájení ze sítě, která musí být uzemněna.

Zapněte přístroj na espresso vytažením vypínače (A) do zvednuté () polohy. Rozsvítí se varovný indikátor (B) označující, že přístroj je zapnut a ohřívací jednotka se začne ohřívat. Když přístroj používáte poprvé: umístěte pod držák s filtrem (L) nádobu a posuňte přepínač (C) do polohy (), dokud z držáku s filtrem nevyjde voda. **Ponechte systém, aby z něj vyšel alespoň objem vody odpovídající jednomu šálku.** Po dokončení posuňte přepínač (C) do centrální polohy a počkejte, až zhasne varovné světlo (D). V tomto okamžiku je přístroj na espresso připraven uvařit kávu.

JAK PŘIPRAVIT ESPRESSO

Systém Thermocrema společnosti Kenwood je vyvinut speciálně takovým způsobem, aby co nejlépe uspokojil požadavky spotřebitelů. Skládá se ze dvou částí: filtru Thermocrema (N) a kotouče Themocrema (M). Používá se následovně:

- Vložíte-li obě části do držáku s filtrem, získáte kávu s jemnějším krémem.

Použijete-li pouze filtr (N), získáte kávu s hustším krémem. Zkontrolujte, že je filtr pevně na svém místě: proveďte vyrovnaní přesně podle značek, a pak otočte ve směru hodinových ručiček, čímž jej zajistíte.

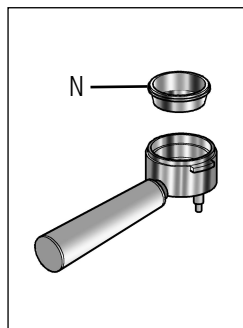
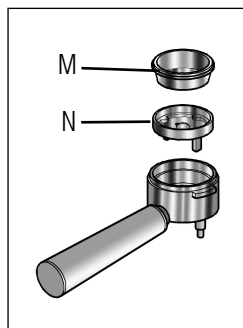
Odměřte kávu do filtru: Pro dva šálky kávy použijte dvě odměrky (O), pro jeden šálek kávy použijte pouze jednu odměrku. Stlačte namletou kávu užitím (P). Vložte držák s filtrem do příslušné polohy užitím značek pro vnější vyrovnaní na držáku s filtrem a rozstříkovače/krytu filtru. Otočte filtrem proti směru hodinových ručiček o 40 - 45 stupňů až na doraz, nepoužívejte však nadbytečnou sílu. Dáte-li do filtru příliš mnoho kávy, může být obtížné otočit držákem s filtrem do správné polohy nebo může káva při přípravě prosakovat po stranách filtru. Světlo indikující stav (D) se bude v pravidelných intervalech zapínat a vypínat, což bude označovat, že termostat nádržky udržuje vodu v optimální teplotě (přibližně 100 °C pro přípravu kávy a kolem 150 °C pro tvorbu páry).

Užíváte-li přístroj na espresso, počkejte před přípravou kávy, dokud se nevypne světelný indikátor ohřívací jednotky (D).

Umístěte přepínač (C) do polohy vaření kávy (☕): káva začne vycházet otvory v držáku s filtrem. Pro zastavení toku přesuňte přepínač zpět do centrální polohy. Optimální doporučená dávka na jeden šálek je 50 ml.

Poznámka: Stejně jako u profesionálních přístrojů na espresso nevyjímejte držák s filtrem, když je přepínač (C) zapnut (v poloze vaření kávy ☕). Po uvaření kávy držák s filtrem uvolněte postupným otáčením ve směru hodinových ručiček.

Když odteče voda ze zásobníku, není třeba nijak zasahovat. Přístroj je totiž vybaven zvláštním samoplnicím ventilem. Stačí přístroj vypojit ze zásuvky, vytáhnout zásobník a znovu jej naplnit filtrovanou vodou.



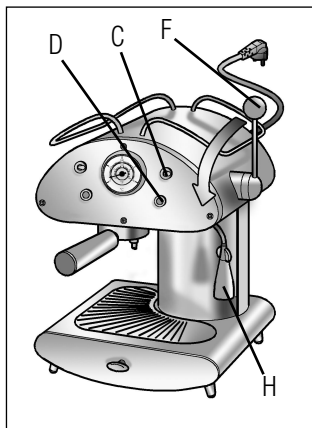
JAK PŘIPRAVIT CAPPUCCINO

Pro přípravu cappuccina, horké čokolády nebo ohřátí jakéhokoli nápoje posuňte přepínač (C) do polohy pro páru (☺) a počkejte, až zhasne varovné světlo (D), které ukazuje, že ohřívací jednotka dosáhla správné teploty pro vytvoření páry (přibližně 150 °C).

Upozornění: Vycházejí-li při čekání na páru z držáku rozstřikovače malé spršky páry (S), je to zcela běžné. V tomto případě pomalu stáhněte páku pro páru (F) dolů. Pod zařízením pro MAXI CAPPUCCINO (H) musí být postaven šálek: nejprve vyjde malé množství vody, po němž bude následovat silný proud páry.

Zvedněte páku (F), aby se zastavil průchod páry a umístěte pod zařízení MAXI CAPPUCCINO konvičku s mlékem. Ponořte až dospodu konvičky s mlékem trysku a posuňte páku (F) znovu dolů, aby se vytvořila požadovaná pěna. Během této operace si všimnete, že se bude v pravidelných intervalech zapínat a vypínat varovné světlo (D).

To znamená, že teplota nádržky udržuje přívod páry na požadované teplotě. Nejlépe je spustit proud páry, když je varovné světlo vypnuto.



NÁVRAT K REŽIMU ESPRESA (PO VYTVOŘENÍ PÁRY A PĚNY)

Posuňte přepínač (C) do centrální polohy, aby mohla ohřívací jednotka přirozeně vychladnout přibližně ze 150 °C na 100 °C. Chcete-li zchladit ohřívací jednotku rychleji, postupujte následovně: po umístění prázdné nádoby pod trysku (H) posuňte přepínač (C) do polohy (☹) (pro vaření kávy) a okamžitě posuňte páku (F) dolů (pro vytvoření páry): poté začne vytékat voda, dokud se varovné světlo (D) znovu nezapne. V tomto okamžiku zvedněte páku (F) do nejvyšší polohy a přesuňte pravý přepínač (C) do centrální polohy. Přístroj na espresso je nyní opět připraven na výrobu espresa.

UŽITEČNÁ RADA, JAK PŘIPRAVIT DOBRÉ ITALSKÉ ESPRESO (Jemnější mletí = silnější káva – hrubší mletí = slabší káva)

Umlitou kávu v držáku s filtrem je třeba jemně stlačit. Síla kávy závisí na stupni umletí kávy, množství dodaném do držáku s filtrem a na tlaku. Káva do šálků přeteče za několik sekund. Trvá-li to déle, znamená to, že mletí je příliš jemné nebo byla káva příliš stačena.

Pro získání kávy s jemnějším krémem použijte filtr (N) s kotoučem (M). Pro získání kávy s hustším krémem odstraňte z držáku s filtrem kotouč (M) a použijte pouze filtr (N).

JAK PŘIPRAVIT ČAJ NEBO BYLINNÉ ODVARY

Po provedení operací popsaných v odstavci ZAČÍNÁME, postavte šálek pod trysku (H) a posuňte přepínač vaření kávy (C) do polohy (☹), okamžitě posuňte páku (F) dolů a z otvoru bude nyní proudit horká voda. Maximální dávka pro dva šálky je 200 ml.

PERIODICKÉ ČIŠTĚNÍ

Upozornění: Veškeré čisticí úkony je nutné provádět až po vypnutí a vychladnutí přístroje a po jeho vypojení ze zásuvky.

Při čištění filtru obsahujícího namletou kávu musí být držák s filtrem odšroubován ve směru hodinových ručiček. Odstraňte použitou kávu a vyjměte kotouč Thermocreame (M) a filtr (N) užitím vyrovnávacích značek.

Čištění krytu držáku s filtrem. Po použití přístroje se může v krytu držáku s filtrem vytvořit kávová sedlina. Tu lze odstranit párátkem. Perforovaný kotouč pravidelně čistěte vodou protékající přístrojem bez nasazení držáku s filtrem do krytu.

Čištění příslušenství pro MAXI CAPPUCCINO.

Tuto operaci provádějte, když je chromová trubice chladná, abyste se nespálili. Odšroubujte zařízení (H) z trysky a propláchněte jej pod tekoucí vodou. Trysku lze vyčistit užitím jemného hadříku. V případě potřeby vyčistěte pomocí špendlíku otvor, odkud vychází pára. Znovu našroubujte příslušenství pro cappuccino až na doraz.

Čištění zásobníku. Vnitřek nádoby je vhodné periodicky čistit houbičkou nebo vlhkým hadříkem.

ŘEŠENÍ OBTÍŽÍ

PROBLÉMY	PŘÍČINA	ŘEŠENÍ
Přístroj na espresso nedodává vařící vodu pro bylinné odvary.	Do systému pravděpodobně vstoupil vzduch a deaktivoval pumpu.	Zajistěte, aby byl zásobník správně vložen a hladina vody nebyla pod úrovní minima. Zopakujte operace popisované v odstavci "Začínáme".
Přístroj na espresso nedodává páru.		Použijte špendlík a vyčistěte trysku. Zajistěte, aby v zásobníku byl dostatek vody.
Káva přetéká přes okraje držáku s filtrem.	Do držáku s filtrem bylo pravděpodobně dodáno nadměrné množství namleté kávy. Držák s filtrem tak nelze řádně upevnit do krytu.	Nasypte znovu do filtru správné množství kávy. Zbytky umleté kávy zůstaly na těsnění. Pokud problém přetrvává i po provedení výše uvedených operací, obraťte se na zástupce autorizovaného servisu.
První káva nevytéká nebo vytéká příliš pomalu.	Je možné, že nízký výtok kávy je způsoben nedostatečnou dodávkou vody z perforovaného kotouče typu stříkací hlavičky v krytu držáku s filtrem. Po několika měsících používání může v kotouči překážet mastnota nebo zbytky vodního kamene. Přístroj má nedostatek vody a pumpa nepřecherpává vodu.	- Zkontrolujte, zda je hladina vody v zásobníku (I) v dostatečné výši. - Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu (I) správně vložen. - Zkontrolujte, zda držák s filtrem neobsahuje zbytky kávy. Jsou-li otvory zaneseny, vyčistěte je kartáčkem. - Spusťte přístroj na espresso bez držáku s filtrem. Neteče-li voda stejnoměrně všemi otvory, znamená to, že kotouč je zanesen. V tomto případě se obraťte na zástupce autorizovaného servisu, aby jej vyčistil.
Káva je příliš vodnatá a studená.	Kávová směs byla namleta příliš hrubě.	Je třeba použít jemnější namletou kávu. Tak získáte koncentrovanější a teplejší kávu. Tento problém lze vyřešit užitím kotouče Thermocreame®, který vždy zajistí přípravu velmi horké kávy s bohatým krémem, i když používáte hrubě mletou kávu.

SERVIS A PÉČE O ZÁKAZNÍKA

Pokud je poškozena šňůra, musí ji z bezpečnostních důvodů vyměnit zástupce společnosti Kenwood nebo jejího autorizovaného servisu.

Potřebujete-li pomoci s:

- obsluhou přístroje,
- servisem, náhradními díly nebo opravami kontaktujte obchod, kde jste přístroj zakoupili.

VIGTIGE ADVARSLER

- Gennemlæs brugsanvisningen grundigt inden brug.
 - Anvend aldrig espressomaskinen uden vand, fordi pumpen vil beskadige apparatet.
 - Undgå, at ledningen kommer i berøring med espressomaskinens varme dele.
 - Inden vedligeholdelse og rengøring skal stikket tages ud af stikkontakten.
 - Efterlad ikke espressomaskinen ved en rumtemperatur under 0°, fordi vandet i kedlen kan fryse og beskadige maskinen.
 - Inden maskinen fyldes med vand, skal stikket tages ud af stikkontakten.
 - Espressomaskinen er ikke beregnet til erhvervsbrug.
 - Hold maskinen uden for børns rækkevidde, mens den er i brug, og sørg for, at ledningen aldrig hænger ned fra maskinen, hvor et barn kan gribe fat i den.
 - Lad aldrig børn lege med maskinen.
 - Lad aldrig svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
 - Gå aldrig fra maskinen, mens den er i brug.
 - Fjern aldrig filterholderen, mens kaffebrygningsknappen står på () eller mens kaffen brygger, da damp kan sprøjte ud og skole dig.
 - Pas på, du ikke brænder dig på: Maskinens varme dele, især maxi cappuccino dysen eller udløbet til den færdige kaffe, da der også kan komme damp ud på disse steder.
 - Hvis ledningen bliver beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood forhandler.
 - Rør ikke ved nogen metaldele på filterholderens brusehoved (S) eller tilbehørsdysen (H), når espressomaskinen er i brug, da du kan brænde dig på dem.
 - Efterlad ikke ledningen i huset under brug. Den skal trækkes helt ud.
 - Maskinen må ikke rengøres, før stikket er taget ud af stikkontakten og maskinen har fået lov til at køle af. Maskinen må kun rengøres med en ikke-ridsende klud, som er let fugtet med vand, tilsat nogle få dråber neutralt, mildt opvaskemiddel (brug aldrig rensedmidler, som kan beskadige overfladen). **KOM IKKE MASKINEN I VAND OG ANDRE VÆSKER.**
 - Maskinen opfylder bestemmelserne i EU-direktiv 89/336 om elektromagnetisk kompatibilitet.
- **GEM DENNE BRUGSANVISNING.**

KENWOOD espressomaskiner er beregnet til dem, som ved, hvordan man nyder livet, og det begynder med en god kop kaffe. Med den innovative Thermocream® anordning kan du få en lige så god kop varm og lækker espressokaffe derhjemme som på en restaurant. Faktisk er Thermocream® designet med et filter, som sikrer, at kaffebrygningen sker under et konstant tryk.

Det er derfor muligt at nyde meget cremet espresso med en stærk aroma og kraftig smag, uden at det er nødvendigt at presse hårdt ned eller bruge en bestemt type kaffeblanding, så længe kaffebønnerne ikke er malet for fint.

Kenwood espressomaskiner tilfredsstiller også folk, som elsker cappuccino, da der medfølger et MAXI CAPPUCCINO tilbehør, som giver tyk, lækker skum på mindre end 10 sekunder. Endvidere er kaffen klar øjeblikkeligt med Kenwood espressomaskiner, fordi de har et automatisk spædningssystem, som gør det muligt at lave en kop kaffe omgående, selv om maskinen ikke har været i brug i længere tid eller lige efter at vandbeholderen er fyldt op. Nyd en god kop kaffe med Kenwood Café Retrò!

BESKRIVELSE AF BETJENINGSANORDNINGER OG KOMPONENTER

- A. Tænd/sluk-kontakt
I løftet stilling () er espresso-maskinen tændt
I sænket stilling er espressomaskinen slukket
- B. Strømlampe
- C. Kaffebrygnings-/dampknap
Midterstilling: standby

Stilling (): damp

Stilling (): færdig kaffe
- D. Varmeenheds indikatorlampe
- E. Varmeenheds termostat (°C og °F)
- F. Damphåndtag
- G. Drypbakke
- H. MAXI CAPPUCCINO tilbehør og dyse til vand og damp
- I. Aftagelig vandbeholder
- J. Ledning + stik
- K. Aftagelig rist
- L. Filterholder
- M. Thermocreame® skive
- N. Thermocreame® filter
- O. Måleske
- P. Kaffepresse
- Q. Ledningshus
- R. Varmeområde for espressokop
- S. Brusehoved

SÅDAN KOMMER DU I GANG

Kontrollér, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på maskinens typeskilt med tekniske oplysninger. Anbring espressomaskinen på en jævn, vandret overflade. Fjern vandbeholderen og fyld den med 0,7 liter (MAX) filtreret koldt vand. Sæt den så omhyggeligt tilbage i huset igen. Fjern ledningen fra huset (Q) og træk den helt ud. Sæt stikket ind i en stikkontakt, som skal have jordforbindelse.

Start espressomaskinen ved at skubbe knappen (A) op i løftet () stilling. Advarselsslampen (B) vil lyse og angive, at der er tændt for espressomaskinen og at varmeeenheden er begyndt at opvarme vandet. Før første anvendelse: Stil kanden under filterholderen (L), sæt knappen (C) på (), indtil der kommer vand ud af filterholderen. **Lad mindst det tilsvarende af en kop vand løbe ud af systemet.** Når det er gjort, sæt knappen (C) i midterstilling og vent til advarselsslampen (D) går ud. Så er espressomaskinen klar til at brygge kaffe.

SÅDAN LAVER DU ESPRESSOKAFFE

Kenwoods Thermocreame system er specielt designet til at opfylde forbrugernes behov på bedst mulig måde. Det består af to dele: Thermocreame filteret (N) og Thermocreame skiven (M), som anvendes på følgende måde:

- Hvis du sætter begge dele ind i filterholderen, får du kaffe med tyndere crema.

Anvender du kun filteret (N), får du kaffe med tykkere crema. Sørg for, at filteret sidder rigtigt på plads, er rettet korrekt ind som beskrevet og drejet med uret for at fastholde det.

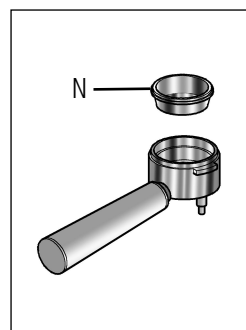
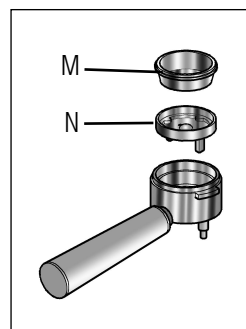
Udmål kaffen i filteret: Til to kopper kaffe skal der bruges 2 mål (O), mens der til 1 kop espresso kun skal anvendes 1 mål. Pres de maledede kaffebønner sammen med (P). Sæt filterholderen ind på plads ved at bruge den store ydre indstilling på filterholderen og brusehoved/filterholderhuset. Drej filteret 40-45 grader mod uret så langt som det kan komme uden at bruge for stor kraft. Hvis der kommer for meget kaffe i filteret, kan det være vanskeligt at dreje filterholderen ind på plads, eller kaffen kan løbe ud ved filterets sider under kaffebrygning. Statuslampen (D) tænder og slukker med jævne mellemrum og angiver, at kedlens termostat holder vandet på den optimale temperatur (ca. 100°C for at brygge kaffe og ca. 150°C for at lave damp).

Ved anvendelse af espressomaskinen skal du vente til varmeenhedens indikatorlampe (D) går ud, før du brygger kaffe. Sæt knappen (C) på kaffebrygning (☕): kaffen vil begynde at komme ud af tudene i filterholderen. Strømmen standses ved at sætte knappen i midterstilling igen.

Kaffen vil begynde at komme ud af tudene i filterholderen. Strømmen standses ved at sætte knappen i midterstilling igen. Den optimale anbefalede mængde til 1 kop er 50 ml.

N.B. Som med espressomaskiner til erhvervsbrug må filterholderen ikke fjernes, når knappen (C) er tændt (dvs. i kaffebrygningsstilling ☕). Når kaffen er færdig, løsnes filterholderen gradvis ved at dreje den med uret.

Når der ikke er mere vand i beholderen, behøver du ikke gøre noget særligt, fordi espressomaskinen er udstyret med en speciel selvspædende ventil. Tag blot espressomaskinens stik ud af stikkontakten, træk beholderen ud og fyld den med filtreret vand igen.

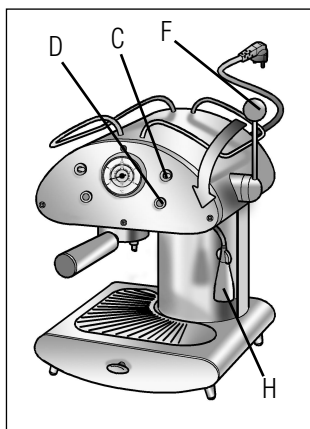


SÅDAN LAVER DU CAPPUCCINO

Du laver cappuccino, varm chokolade eller opvarmer drikke på følgende måde: sæt knappen (C) på damp (☁) og vent til advarselsslampen (D) går ud; det betyder, at varmeeenheden er nået op på den rigtige temperatur til at lave damp (ca. 150° C).

Advarsel: Der kan komme små dampsprøjt ud af brusehovedholderen (S), mens du venter på dampen - det er helt normalt. Så skal du trække damphåndtaget (F) ned og sørge for, at sætte en kop under MAXI CAPPUCCINO anordningen (H): først vil der komme lidt vand ud, som straks efterfølges af en kraftig dampstråle.

Løft håndtaget (F) for at standse dampen og sæt en kande mælk til opskumning under MAXI CAPPUCCINO tilbehøret. Stik dysen ned i kanden med mælk til bunden og sænk håndtaget (F) igen for at få det ønskede skum.



Når dette gøres, vil du bemærke, at advarselsslampen (D) tænder og slukker med jævne mellemrum, hvilket angiver, at kedlens temperatur holder vandet på den rigtige temperatur til at lave damp. Det er bedst kun at åbne for dampen, når advarselsslampen er slukket.

SÅDAN SÆTTES MASKINEN TILBAGE PÅ ESPRESSOINDSTILLING (EFTER DAMP/OPSKUMNING)

Sæt knappen (C) i midterstilling for at lade varmeeenheden afkøle naturligt fra ca. 150°C til 100 °C. Varmeenheden afkøles hurtigere ved at gøre følgende: sæt en tom kande under dysen (H), indstil knappen (C) på (☕) (kaffebrygning) og sænk omgående håndtaget (F) (til at lave damp): det vil få vandet til at løbe ud, indtil advarselsslampen (D) tænder igen. Løft så håndtaget (F) op i lodret stilling og sæt højre knap (C) i midterstilling. Espressomaskinen er nu klar til at lave espresso igen.

NYTTIGE TIPS TIL AT FÅ EN GOD KOP ITALIENSK ESPRESSO

(Fint malede kaffebønner = stærkere kaffe – groft malede kaffebønner = mildere kaffe)

De malede kaffebønner i filterholderen skal presses let sammen. Hvor stærk kaffen bliver, afhænger af hvor fint kaffebønnerne er malet samt mængden og sammenpresningen i filterholderen. Det tager kun nogle få sekunder for kaffen at dryppe ned i kopperne. Hvis det tager længere, er kaffebønnerne blevet malet for fint eller kaffebønnerne er blevet presset for meget sammen.

Du får kaffe med finere crema ved at bruge filteret (N) med skiven (M); du får tykkere crema ved kun at anvende filteret (N) efter at have fjernet skiven (M) fra filterholderen.

SÅDAN LAVER DU TE ELLER URTETE

Efter at have udført de punkter, som er beskrevet i afsnittet SÅDAN KOMMER DU I GANG, sæt en kop under dysen (H) og indstil knappen for kaffebrygning (C) på (☕); sænk så omgående håndtaget (F). Der vil nu komme varmt vand ud af tuden. Den maximale mængde til 2 kopper er 200 ml.

JÆVNLIK RENGØRING

Advarsel: Der må ikke udføres noget rengøringsarbejde, før der er slukket for maskinen og den er kold, og stikket er taget ud af stikkontakten.

Rengøring af filteret, der indeholder malede kaffebønner: Sørg for, at filterholderen fjernes ved at dreje den med uret, bank kaffegrumsen ud og fjern Thermocreame skiven (M) og filteret (N) i henhold til anvisningerne.

Rengøring af filterholderens hus. Med brug kan der afsætte sig rester af kaffegrums i huset, hvor filterholderen placeres. Disse kan fjernes med en tandstikker. Hulskiven skal rengøres med mellemrum ved at lade rindende vand løbe igennem maskinen uden at sætte filterholderen i huset.

Rengøring af MAXI CAPPUCCINO tilbehøret.

Du skal gøre dette, når det forkromede rør er koldt for at undgå, at du brænder dig på det. Skru anordningen (H) af dysen og skyl den under rindende vand. Dysen kan rengøres med en ikke-ridsende klud. Hvis det er nødvendigt, kan det hul, hvor dampen kommer ud, renses med en nål. Skru cappuccino tilbehøret på igen, indtil det når enden.

Rengøring af beholderen. Det tilrådes, at indersiden af beholderen rengøres jævnligt med en svamp eller fugtig klud.

PROBLEMLØSNING

PROBLEMER	ÅRSAG	LØSNINGER
Espressomaskinen laver ikke kogende vand til urtete.	Der er sandsynligvis kommet luft i systemet, og pumpen er blevet deaktiveret.	SNrg for, at beholderen er sat rigtigt i og at vandet ikke er under det minimale niveau. Gentag punkterne, som er beskrevet i afsnittet "SCdan kommer ud i gang".
Espressomaskinen laver ikke damp.		Rens den tilstoppede dyse med en nCl. SNrg for, at der er nok vand i beholderen.
Der INber kaffe ud under filterholderens kant	Der er muligvis kommet for meget kaffe i filterholderen, hvilket forhindrer filterholderen i at blive strammet korrekt i huset.	Gentag punktet, hvor der kommes den korrekte mngde kaffe i filteret. Der kan vire rester af kaffegrums pC tiltingen. Hvis problemet varer ved, efter ovenstCende punkter er udfNrt, skal du henvende dig til en autoriseret forhandler.
Der kommer ingen kaffe ud eller kaffen kommer for langsomt ud.	Det er muligt, at det manglende udlNb af kaffe skyldes, at der ikke kommer nok vand fra hulskiven i filterholderens hus. Efter et par mCneders brug kan skiven blive tilstoppet af fedt eller kalkrester. Der er ikke nok vand og vandet pumper ikke op.	- Kontrollér, at vandstanden i beholderen (I) er tilstrækkelig. - Kontrollér, at vandbeholderen (I) er sat rigtigt i. - Kontrollér filterholderen, der indeholder kaffe. Hvis hullerne er tilstoppede, skal de renses med en bNrste. - Lad espressomaskinen virke uden filterholder. Hvis vandet ikke INber jlvnt ud igennem alle hullerne, betyder det, at skiven er tilstoppet. I sC fald skal den renses hos en autoriseret forhandler.
Kaffen er for tynd eller kold.	KaffebNnnerne er ikke mClet fint nok.	KaffebNnnerne skal males finere for at fC en mere koncentreret og varmere kaffe. Problemet kan undgCs ved at brugeThermocreame skiven, som altid sikrer meget varm kaffe og kraftig crema, selv med groft malede kaffebNnner.

SERVICE OG KUNDESERVICE

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

Hvis du har brug for hjælp med:

- brug af maskinen eller
- service, reservedele eller reparationer, så kontakt den forretning, hvor maskinen er købt.

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

- Lue ohjeet huolellisesti ennen käyttöä.
- Älä käytä espressokeitintä ilman vettä, sillä pumppu voi vaurioittaa laitteen.
- Liitosjohto ei saa koskettaa espressokeittimen kuumia osia.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen huolto- tai puhdistustoimenpiteitä.
- Älä jätä espressokeitintä alle 0°:een huoneeseen, sillä kuumavesisäiliöön jäänyt vesi voi jäät-
yä ja aiheuttaa vaurioita.
- Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta ennen kuin säiliö täytetään vedellä.
- Laite on ainoastaan kotilouskäyttöön.
- Älä päästä lapsia laitteen lähelle, kun se on toiminnassa, ja varmista, ettei laitteen liitosjohto
roiku sellaisessa paikassa, missä lapsi voi tarttua siihen.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Älä anna taitamattomien henkilöiden käyttää laitetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan irrota suodatintelineettä, kun kahvinkeittokytkin on (☞) -asennossa tai kun kah-
via keitetään, sillä höyry voi purkautua ulos ja aiheuttaa palovammoja.
- Varo polttamasta itseäsi: laitteen kuumilla osilla, erityisesti maxi-cappuccino-suuttimella tai
valmiin kahvin ulostuloaukolla, tai höyryllä, joka voi purkautua näistä osista.
- Mikäli liitosjohto on vioittunut, sen saa turvallisuussyistä vaihtaa vain valtuutettu Kenwood-
huoltoliike.
- Älä koske suodatintelineen suuttimen (S) tai cappuccino-suuttimen (H) metallisia osia, kun
käytät espressokeitintä, sillä ne voivat aiheuttaa palovammoja.
- Älä jätä liitosjohtoa sen pesään käytön aikana. Sen tulee olla kokonaan kierretty auki.
- Laitteen saa puhdistaa vasta, kun pistotulppa on irrotettu pistorasiasta ja laitteen on annettu
jäähdyä. Puhdista laite hankaamattomalla liinalla, joka on kostutettu vedellä, johon on lisätty
vain muutama tippa neutraalia, mietoa pesuainetta (älä koskaan käytä liuottimia, jotka voivat
vaurioittaa maalipinnan). **LAITETTA EI SAA UPOTTAA VETEEN TAI MUUHUN NESTEE-
SEEN.**
- Laite on sähkömagneettista yhdenmukaisuutta koskevan EU-direktiivin 89/336 mukainen.
- **SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET.**

KENWOOD-espressokeitin on tehty ihmisille, jotka osaavat nauttia elämän iloista, kuten kupista hyvää kahvia. Uudenlainen Thermocream®-laite valmistaa kuumaa ja täyteläisen kahvilaespresson omassa kodissasi. Thermocream®-laitteessa on suodatin, joka varmistaa kahvinkeiton tasaisella paineella.

Siksi nautittava espresso on kermanen täyteläistä ja aromiltaan ja maultaan voimakasta ilman, että sitä on tarvinnut painaa voimakkaasti, ja valmistukseen kelpaa mikä tahansa kahvisekoitus, kunhan se ei ole liian hienojakoista.

Kenwood-espressokeitin on myös cappuccinon ystäville, sillä MAXI-CAPPUCCINO-suuttimella voi valmistaa täyteläisen maitovaahdon alle kymmenessä sekunnissa. Lisäksi Kenwood-espressokeitin on heti käyttövalmis, sillä siinä on automaattinen esitäyttöjärjestelmä, jonka ansiosta kahvi voidaan valmistaa välittömästi, vaikka keitintä ei olisi käytetty pitkään aikaan tai jos vesisäiliö on juuri täytetty. Nauti kahvistasi Kenwoodin Café Retröllä!

OHJAIMIEN JA OSIEN KUVAUS

- A. Käynnistyskytkin (on/off)
Yläasento () espressokeitin on päällä
Ala-asento: espressokeitin on pois päältä
- B. Virran merkkivalo
- C. Kahvinkeitto/höyrykytkin
Keskiasento: valmiustila
- Asento (): höyry
- Asento (): kahvi
- D. Lämmitysyksikön merkkivalo
- E. Lämmitysyksikön termostaatti (°C ja °F)
- F. Höyryvipu
- G. Ylivalumisastia
- H. MAXI-CAPPUCCINO-vesi- ja höyryputki ja suutin
- I. Irrotettava vesisäiliö
- J. Liitosjohto + pistotulppa
- K. Irrotettava ritilä
- L. Suodatinteline
- M. Thermocreame®-levy
- N. Thermocreame®-suodatin
- O. Mittalusikka
- P. Tiivistin
- Q. Johtopesä
- R. Espresso kupin lämmitystaso
- S. Suutin

VALMISTELUT

Tarkista, että verkkovirran jännite on sama kuin laitteen pohjassa olevassa arvokilvessä esitetty jännite. Aseta espressokeitin tasaiselle pinnalle. Irrota vesisäiliö ja täytä se kylmällä, suodattamalla vedellä (maks. 0,7 litraa). Aseta säiliö takaisin paikalleen syvennykseen. Poista liitosjohto johtopesästä (Q) ja kierrä se kokonaan auki. Työnnä pistotulppa maadoitettuun pistorasiaan. Käynnistä espressokeitin nostamalla kytkin (A) yläasentoon (). Merkkivalo (B) syttyy, mikä merkitsee, että espressokeitin on päällä ja lämmitysyksikkö alkaa kuumentua. Ensimmäisellä käyttökerralla: aseta kannu suodatintelineen (L) alapuolelle, laita kytkin (C) asentoon (), kunnes vesi tulee ulos suodatintelineestä. **Anna veden valua järjestelmästä ainakin yhden kupillisen verran.** Kun vesi on valunut, aseta kytkin (C) keskiasentoon ja odota, kunnes merkkivalo (D) sammuu. Tässä vaiheessa espressokeitin on valmis kahvinkeittoon.

ESPRESSON VALMISTUS

Kenwoodin Thermocreame-järjestelmä on suunniteltu käyttäjän tarpeet huomioiden. Se koostuu kahdesta osasta: Thermocreame suodattimesta (N) ja Thermocreame-levystä (M), joita käytetään seuraavasti:

- Jos kumpikin asennetaan suodatintelineeseen, kahviin muodostuu ohuempi vaahto eli crema. Jos käytetään vain suodatinta (N), kahviin muodostuu paksumpi crema. Varmista, että suodatin on tukevasti paikallaan kohdistusmerkkien mukaisesti ja lukitse kääntämällä myötäpäivään.

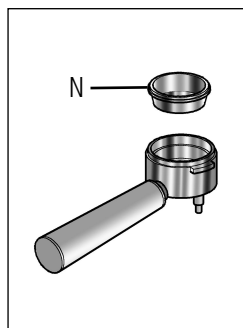
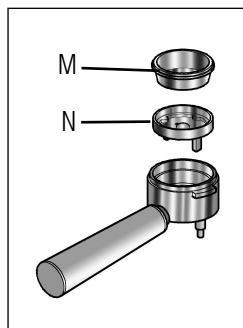
Mittaa kahvi suodattimeen: kahta kupillista varten laita kaksi mittalusikallista (O) kahvia ja yhtä espressokupillista varten vain yksi mittalusikallinen. Paina kahvia tiivistimellä (P). Työnnä suodatinteline paikalleen käyttäen suodatintelineessä ja suuttimen / suodatintelineen pesässä olevia ulompia suurempia kohdistusmerkkejä. Työnnä suodatinta vastapäivään 40–45 astetta mahdollisimman pitkälle käyttämättä liikaa voimaa. Jos suodattimessa on liikaa kahvia, suodatintelineen kääntäminen paikalleen voi olla vaikeaa tai kahvi valuu suodatintimen reunojen yli kahvia keitetäessä. Laitteen tilan osoittava merkkivalo (D) syttyy ja sammuu säännöllisin väliajoin, kun kuumavesisäiliön termostaatti säätelee veden optimaalista lämpötilaa (noin 100 °C kahvinkeittoon ja noin 150 °C höyrymuodostukseen).

Odota, että lämmitysyksikön merkkivalo (D) sammuu ennen kuin aloitat kahvinkeiton. Aseta kytkin (C) kahvinkeittoasentoon (☕): kahvi tulee ulos suodatintelineen kouruista. Pysäytä virtaus laittamalla kytkin takaisin keskiasentoon.

Kahvi tulee ulos suodatintelineen kouruista. Pysäytä virtaus laittamalla kytkin takaisin keskiasentoon. Suositeltu annos kuppia kohden on 50 ml.

Huom! Kaupallisten espressokeittimien tapaan älä irrota suodatintelineä, kun kytkin (C) on päällä (kahvinkeittoasennossa ☕). Kahvinkeiton jälkeen irrota suodatinteline kääntämällä sitä vähitellen myötäpäivään.

Laitteessa ei tarvita erityistoimia, kun vesi loppuu vesisäiliöstä, sillä keittimessä on automaattinen esitäyttöventtiili. Irrota vain espressokeittimen pistotulppa pistorasiasta, irrota vesisäiliö ja täytä se taas suodatetulla vedellä.



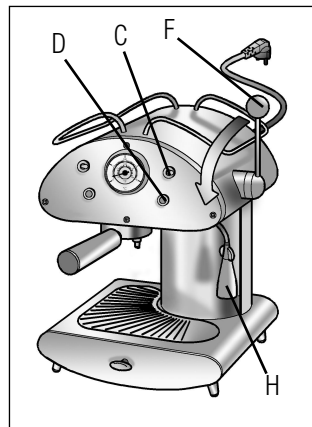
CAPPUCCINON VALMISTUS

Kun valmistat cappuccinoa, kuumaa kaakaota tai kuumennat mitä tahansa juomaa, siirrä kytkin (C) höyryasentoon () ja odota, kunnes merkkivalo (D) sammuu. Tällöin lämmitysyksikön lämpötila on sopiva höyryn muodostukseen (noin 150 °C).

Varoitus: on normaalia, että vähän höyryä purkautuu suuttimesta (S) höyryä odotellessa. Tässä vaiheessa vedä höyryvipua (F) hitaasti alaspäin. Varmista, että MAXI-CAPPUCCINO-putken (H) alla on kuppi. Aluksi suuttimesta tulee vähän vettä ja heti välittömästi voimakas höyrysuihku.

Nosta vipua (F) höyryn pysäyttämiseksi ja aseta maitokannu MAXI-CAPPUCCINO-putken (H) alle. Työnnä suutin maitokannun pohjaan asti ja laske taas vipu (F) alas maidon vaahdottamiseksi.

Näiden toimenpiteiden aikana merkkivalo (D) syttyy ja sammuu säännöllisin väliajoin, kun kuumavesisäiliö pitää veden oikean lämpöisenä höyrymuodostusta varten. Höyrysuihku on paras aloittaa, kun merkkivalo on pois päältä.



PALUU ESPRESSON VALMISTUKSEEN (HÖYRYN/VAAHDOTUKSEN JÄLKEEN)

Siirrä kytkin (C) keskiasentoon, jolloin lämmitysyksikkö jäähtyy luonnollisesti noin 150 °C:sta 100 °C:een. Lämmitysyksikkö voidaan jäähdyttää nopeammin seuraavalla tavalla: aseta tyhjä kannu suuttimen (H) alle, siirrä kytkin (C) asentoon () (kahvinkeitto) ja laske vipu (F) heti alas (höyrymuodostus). Tällöin vesi valuu ulos, kunnes merkkivalo (D) syttyy taas päälle. Nosta tässä vaiheessa vipu (F) yläasentoon ja siirrä oikea kytkin (C) keskiasentoon. Espressokeitin on taas valmis espresson valmistukseen.

HYÖDYLLISIÄ OHJEITA HYVÄN ITALIALAISEN ESPRESSON VALMISTUKSEEN (Hienompi jauhatus=vahvempi kahvi – karkeampi jauhatus=miedompi kahvi)

Suodatintelineessä oleva kahvi on tiivistettävä kevyesti. Kahvin vahvuus riippuu kahvin jauhausasteesta, suodatintelineeseen laitetun kahvin määrästä ja tiivistämisestä. Kahvin valumiseen kuppeihin vaaditaan vain muutama sekunti. Jos tämä kestää kauemmin, kahvi on liian hienojakoista tai sitä on tiivistetty liikaa.

Jos kahviin halutaan ohuempi crema, käytä suodatinta (N) sekä levyä (M); jos halutaan paksuumpi crema, käytä vain suodatinta (N) poistettua levyä (M) suodatintelineestä.

TEEN TAI YRTTITEEN VALMISTUS

VALMISTELUT-kohdan toimenpiteiden jälkeen aseta kuppi suuttimen (H) alle. Siirrä kahvinkeittokytkin (C) asentoon () ja saman tien laske vipu (F) alas. Kuuma vesi valuu suuttimesta. Kahden kupin enimmäisannos on 200 ml.

SÄÄNNÖLLINEN PUHDISTUS

Varoitus: kaikki puhdistustoimet on suoritettava vasta, kun laite on kytketty pois päältä, se on jäähtynyt ja pistotulppa on irrotettu pistorasiasta.

Kahvia sisältävän suodatintimen puhdistus. Varmista, että suodatinteline on irrotettu myötöpäi-

vään, napauta käytetty kahvi pois ja poista Thermocreame-levy (M) ja suodatin (N) kohdistusmerkkejä käyttäen.

Suodatintelineen pesän puhdistus. Jauhettua kahvia saattaa käytössä kerääntyä suodatintelineen pesään. Se voidaan poistaa hammastikulla. Puhdista reikälevy aika ajoin laskemalla vettä koneen läpi ilman, että suodatinteline on paikallaan.

MAXI-CAPPUCCINO-putken puhdistus.

Palovammojen välttämiseksi suorita tämä toimenpide, kun kromattu putki on jäähtynyt. Kierrä putki (H) irti suuttimesta ja huuhtelee juoksevan veden alla. Suutin voidaan puhdistaa hankaa-mattomalla liinalla. Tarvittaessa puhdista höyryntuloaukko tikulla. Kierrä cappuccino-putkea takaisin, kunnes se on perällä asti.

Vesisäiliön puhdistus. Puhdista säiliö aika ajoin sienellä tai kostealla liinalla.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMAT	SYY	RATKAISU
Espressokeitimestä ei tule kiehuvaa vettä yrttiteetä varten.	Ilmaa on mahdollisesti päässyt järjestelmään ja tehnyt pum-pun tehottomaksi.	Varmista, että säiliö on asennettu oikein ja että vesi ei ole alle minimitason. Toista kohdassa 'Valmistelut' kuvatut toimenpiteet.
Espressokeitimestä ei tule höyryä.		Käytä tikkua suuttimen puhdistamiseksi. Varmista, että säiliössä on riittävästi vettä.
Kahvi valuu suodatinteli-neen reunojen yli.	Suodatintelineeseen on toden-näköisesti laitettu liikaa kahvia, jolloin suodatintelinettä ei ole voitu kiristää kunnolla suoda-tinpesään.	Toista toimenpide laittamalla suodattimeen oikea määrä kahvia. Jauhettua kahvia on jäänyt tiivisteeseen. Jos ongel-ma ei ratkea yllä suoritettujen toimenpiteiden jälkeen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Ensimmäinen kahvi ei valu tai se valuu liian hitaasti.	On mahdollista, että kahvin heikko valuminen johtuu siitä, että vesi ei pääse purkautu-maan suodatintelineen pesäs-sä olevan reikäsuutinlevyn läpi. Muutaman käyttökuukau-den jälkeen rasva tai epäpuh-taudet voivat tukkia levyn. Säiliössä ei ole tarpeeksi vettä eikä pumppu vedä vettä.	- Tarkista, että säiliössä (I) on riittävästi vettä. - Tarkista, että säiliö (I) on asennettu oikein. - Tarkista kahvin sisältämä suodatinteline. Jos reiät ovat tukossa, harjaa ne puhtaiksi. - Käytä espressokeitintä ilman, että suodatinteline on paikallaan. Jos vesi ei virtaa tasaisesti kaikista rei-i-stä, levy on tukossa. Vie se puhdistettavaksi val-tuutettuun huoltoliikkeeseen.
Kahvi on liian laihaa ja kylmää.	Kahvi on jauhettu liian kar-keaksi.	Käytä hienommaksi jauhettua kahvia, jolloin kahvi on kuumempaa ja voimakkaamman makuista. Ongelma voidaan poistaa käyttämällä Thermocream®-levyä, jolloin kahvi on aina erittäin kuumaa ja siinä on paksu crema, vaikka käytettäisiin-kin karkeammaksi jauhettua kahvia.

HUOLTO JA KÄYTTÖKYSYMYKSET

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

Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

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

FONTOS FIGYELMEZTETÉS

- Használat előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat.
- Ne használja a kávéfőzőt víz nélkül, mert a szivattyú kárt tesz a készülékben.
- A vezeték ne érjen hozzá a kávéfőző semmilyen forró részéhez.
- Bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt húzza ki a hálózati vezetékét.
- Ne hagyja a kávéfőzőt 0°C alatti szobahőmérsékleten, mert a melegítőtartályban maradó víz megfagyhat és kárt okozhat.
- Mielőtt feltöltené vízzel, húzza ki a készüléket a csatlakozóaljzatból.
- A készüléket csak háztartási rendeltetésének megfelelően használja.
- Működés közben ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe, és győződjön meg róla, hogy a készülék hálózati vezetéke soha ne lógjon le úgy, hogy egy gyermek megfoghassa.
- Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Ne engedje, hogy betegek felügyelet nélkül használják a készüléket.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Soha ne vegye ki a szűrőtartót, miközben a főzőkapcsoló () állásban van, vagy miközben már fő a kávé, mivel gőz szabadulhat ki, amely sérülést okozhat.
- Vigyázzon, nehogy megégesse magát a készülék forró részeivel, különösen a maxi cappuccino fúvókával vagy a kávékifolyóval, illetve az esetleges gőzárammal, amely szintén ezeken a részekén keresztül távozhat.
- Abban az esetben, ha a vezeték megsérülne, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy a Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Ne érjen hozzá a kávéfőző működése közben se a szűrőtartó fejrészének (S), se pedig a kiegészítő fúvókának (H) a fémrészeihez, mivel ez égési sérüléseket okozhat.
- Használat alatt ne hagyja a hálózati vezetékét a rekeszában. Teljesen le kell tekercselni.
- A készüléket csak azután szabad tisztítani, hogy kihúzták a hálózathoz és hagyták lehűlni. A készüléket csak dörzsölésmentes, vízzel enyhén megnedvesített ruhával tisztítsa, mindössze néhány csepp semleges, nem karcoló tisztítószer adva hozzá (soha ne használjon olyan oldószert, amely károsíthatja a festést). **A KÉSZÜLÉKET NE MERÍTSE VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA!**
- Ez a készülék megfelel az Európai Közösség 89/336 sz., az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó irányelvnek.
- **ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT!**

A KENWOOD kávéfőzők azok számára készültek, akik tudják, hogyan élvezzék az élet örömeit, és azt egy csésze jó kávéval kezdik. Az újdonságnak számító Thermocream® eszköz forró, ízgazdag presszókávé készíti az Ön otthonában. A Thermocream® olyan szűrővel van ellátva, amely biztosítja, hogy a kávéfőzés állandó nyomáson történjen. Így Ön krémszerű, intenzív aromájú, telt ízű kávé élvezhet, anélkül, hogy az elkészítéshez erőteljesen le kellene préselnie az őrleményt, vagy nagyon apróra őrlött kávékeveréket kellene használnia.

A Kenwood kávéfőző gépek a cappuccino szerelmeseit is kielégítik, mivel rendelkeznek egy MAXI CAPPUCCINO tartozékkal, amely lehetővé teszi, hogy Ön kevesebb mint tíz másodperc alatt dús és sűrű habhoz jusson. Ezenkívül a kávé egy pillanat alatt elkészül a Kenwood kávéfőzőkkel, mivel azok egy olyan önfeltöltő rendszert tartalmaznak, amely lehetővé teszi, hogy egy csésze kávé azonnal elkészüljön, még akkor is, ha a kávéfőzőt hosszú ideje nem használták, vagy miután feltöltötték a víztartályt. Élvezze a kávé a Kenwood Cafč Retrřival!

A KEZELŐSZERVEK ÉS AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA

- A. Be/ki kapcsoló
Felső állás (): a kávéfőző bekapcsolva
Alsó állás: a kávéfőző kikapcsolva
- B. Hálózati jelzőfény
- C. Kávéfőző/gőzölő kapcsoló
Középső állás: készenlét

() állás: gőzadagolás

() állás: kávéadagolás
- D. Fűtőegység-jelzőfény
- E. Fűtőegység-termostát (°C és °F)
- F. Gőzölőkar
- G. Csepegtetőtálca
- H. MAXI CAPPUCCINO tartozék és fúvóka a víz- és gőzadagoláshoz
- I. Kivehető víztartály
- J. Vezeték + csatlakozódugó
- K. Kivehető rács
- L. Szűrőtartó
- M. Thermocream® körlemez
- N. Thermocream® szűrő
- O. Mérőkanál
- P. Kávéprés
- Q. Hálózati vezeték rekesze
- R. Kávéscsésze-melegentartó
- S. Szűrőtartó fejrésze

HOGYAN FOGJON HOZZÁ

Győződjön meg róla, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék műszaki adatokat tartalmazó fémlapján feltüntetettel. Helyezze a kávéfőzőt sík felületre. Vegye ki a tartályt és töltsen fel 0,7 liter (MAX) szűrt hideg vízzel, majd óvatosan tegye vissza a tartályt a helyére. Vegye ki a vezetéket a rekeszből (Q) és teljesen tekercselje le. Dugja be a csatlakozódugót egy földelt hálózati aljzatba.

Az (A) kapcsoló felső állásba () emelésével kapcsolja be a kávéfőzőt. A figyelmeztető jelzőfény (B) kigyullad, jelezve, hogy a kávéfőző be van kapcsolva, és a fűtőegység fűteni kezd. Amikor első alkalommal használja a készüléket: tegye a kiöntőt a szűrőtartó (L) alá, állítsa a (C) kapcsolót () állásba, amíg a víz ki nem folyik a szűrőtartón keresztül. **Várjon, amíg legalább egy csészényi víz ki nem folyik a rendszerből.** Ezután állítsa a (C) kapcsolót középső állásba és várjon, amíg a figyelmeztető fény (D) ki nem alszik. A kávéfőző most már készen áll a kávé főzésére.

HOGYAN KELL PRESSZÓKÁVÉT KÉSZÍTENI

A Kenwood Thermocream® rendszerét úgy alakították ki, hogy az a lehető legjobban megfeleljen a fogyasztók igényeinek. Két részből áll: a Thermocream® szűrőből (N) és a Thermocream® körlemezről (M), amelyeket a következőképpen lehet használni:

- Ha mindkettőt behelyezi a szűrőtartóba, ritkább krémet kap.

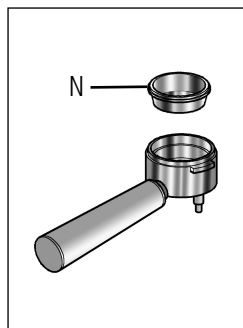
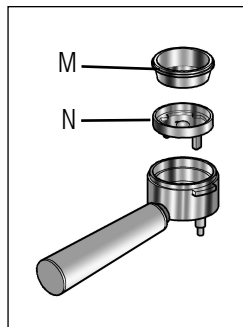
Ha csak a szűrőt (N) használja, dúsabb krémű kávét kap. Győződjön meg róla, hogy a szűrő szilárdan, a vezetőmeneten áll a helyén, majd az óramutató járásával megegyező irányban elfordítva rögzítse azt.

Mérje ki a kávéat a szűrőbe: két csésze kávéhoz két kanálnyit (O) adjon, míg egyetlen csésze presszókávéhoz csak egy kanálnyit használjon fel. Préselje le az őrölt kávé (P)-vel. Tegye a helyére a szűrőtartót a rajta, illetve az adagoló/szűrőtartó rekeszen lévő külső, nagyobb vezetőmenetek segítségével. Fordítsa el a szűrőt az óramutató járásával ellenkező irányban 40-45 fokkal, amennyire csak tudja anélkül, hogy túlságosan erőltetné. Ha túl sok kávé került a szűrőbe, nehéznek bizonyulhat a szűrőtartó helyére illesztése, illetve főzés közben kávé szivároghat ki a szűrő oldalán. Az állapotjelző (D) szabályos időközönként kigyullad, majd kialszik, jelezve, hogy a kávéfőző termosztátja az optimális hőmérsékleten tartja a vizet (körülbelül 100°C a kávéfőzéshez és mintegy 150°C a gőzöléshez).

A kávéfőző használatakor várja meg, amíg a fűtőegység jelzőfénye (D) kikapcsol, és csak ezután főzzön kávé. A (C) kapcsolót állítsa kávéfőzésre (☞): a kávé folyni kezd a szűrőtartó kifolyóin keresztül. Elzárásához állítsa vissza a kapcsolót középső állásba. A javasolt optimális adag egy csészéhez 50 ml.

Megjegyzés: mint a professzionális kávéfőzőknél általában, ne vegye le a szűrőtartót, amikor a (C) kapcsoló be van kapcsolva (kávéfőző állásban ☞); a kávé elkészítése után fokozatosan lazítsa meg a szűrőtartót úgy, hogy az óramutató járásával megegyező irányban elfordítja.

Nincs szükség külön intézkedésre, ha a víz kifogy a tartályból, mert a kávéfőző egy speciális önadagoló szeleppel van felszerelve. Csak húzza ki a kávéfőzőt a hálózathoz, vegye ki a tartályt, majd töltsse meg újra vízzel.



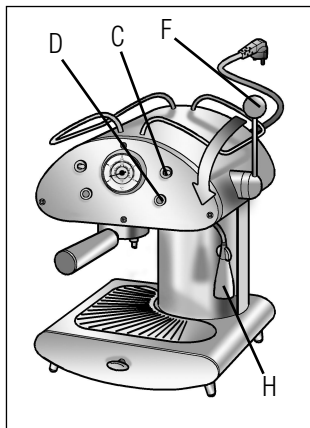
HOGYAN KELL CAPPUCCINÓT KÉSZÍTENI

Cappuccino, forró csokoládé készítéséhez, vagy bármilyen ital felmelegítéséhez állítsa a (C) kapcsolót gőzölő állásba (☞) és várjon, amíg a figyelmeztető fény (D) ki nem alszik, ami azt jelzi, hogy a fűtőegység elérte a gőz előállításához szükséges megfelelő hőmérsékletet (körülbelül 150° C).

Figyelem: Ha a szűrőtartó fejrészből (S) kis sugarakban gőz áramlik ki, miközben Ön gőzölesra vár, az teljesen normális. Ekkor lassan húzza le a gőzölőkart (F), de gondoskodjon róla, hogy legyen egy csésze a MAXI CAPPUCCINO eszköz (H) alatt: először egy kis víz fog kifolyni, amelyet azonnal egy erős gőzsugár követ.

Emelje fel az (F) kart a gőz elzárásához, majd helyezzen a MAXI CAPPUCCINO eszköz alá egy kiöntőben tejet a habosításhoz. Merítse a fúvókát fenéig a tejescancsóba, majd újra engedje le az (F) kart a kívánt hab elkészítéséhez.

A fenti műveletek közben észre fogja venni, hogy a (D) figyelmeztető fény szabályos időközönként kigyullad, majd kialszik, jelezve, hogy a kávéfőző a megfelelő hőmérsékleten tartja a gőzöléshez szükséges vizet. A gőzölést a legjobb csak akkor elkezdni, ha a figyelmeztető fény már kialudt.



VISSZATÉRÉS ESPRESSO ÜZEMMÓDBA (GŐZÖLÉS/HABOSÍTÁS UTÁN)

Állítsa a (C) kapcsolót középső állásba, hogy a fűtőegység természetes úton lehűlhessen körülbelül 150°C-ról 100°C-ra. A fűtőegység gyorsabb lehűtéséhez a következőképpen járjon el: miután egy üres kiöntőt helyezett a fúvóka (H) alá, állítsa a (C) kapcsolót (☞) állásba (kávéfőzéshez), majd azonnal engedje le az (F) kart (gőzöléshez): ettől víz fog kifolyni, amíg a (D) figyelmeztető fény újra ki nem gyullad. Ekkor emelje fel az (F) kart a felső állásba, majd állítsa a (C) kapcsolót középső állásba. A kávéfőző újra készen áll a presszókávé főzésére.

HASZNOS TANÁCSOK EGY JÓ OLASZ PRESSZÓKÁVÉ ELKÉSZÍTÉSÉHEZ

(Finomabb őrlemény=erősebb kávé – durvább őrlemény=gyengébb kávé)

A szűrőtartóban lévő őrölt kávéat kissé le kell préselni (nyomkodni). A kávé erőssége függ a kávéőrlés mértékétől, a szűrőtartóba helyezett mennyiségtől és a préseléstől. A kávénak mindössze néhány másodpercre van szüksége ahhoz, hogy kifolyjon a csészékbe. Ha ez tovább tart, az azt jelenti, hogy az őrlemény túl finom, illetve a kávé túlságosan le lett préselve.

Ha finomabb krémmel szeretne kávéat főzni, használja az (N) szűrőt az (M) körlemezzel; dúsabb krémhez használja csak az (N) szűrőt, miután az (M) körlemezt eltávolította a szűrőtartóból.

HOGYAN KELL TEÁT VAGY GYÓGYFÜVES FŐZETEKET KÉSZÍTENI

Miután elvégezte a HOGYAN FOGJON HOZZÁ részben leírt műveleteket, tegye a csészét a (H) fúvóka alá és állítsa a (C) kávéfőző kapcsolót (☞) állásba, majd közvetlenül ezután engedje le az (F) kart; a kifolyóból ekkor forró víz fog kifolyni. Két csészéhez a maximális adag 200 ml.

IDŐSZAKOS TISZTÍTÁS

Figyelem: mindenféle tisztítási műveletet csak azután szabad elvégezni, hogy a készülék ki lett kapcsolva, lehűlt és ki lett húzva a hálózati csatlakozóaljzatból.

Az őrölt kávé tartalmazó szűrő tisztításánál vigyázzon, hogy a szűrőtartót az óramutató járásával megegyező irányban vegye le, ütögetéssel távolítsa el a zaccot, majd a vezetõmenet segítségével vegye ki az (M) Thermocream® körlemezt és az (N) szűrõt.

A szűrõtartó tisztítása. A használat során zacclerakódás keletkezhet a szűrõtartónak helyet adó rekeszben. Ez fogpiszkálóval eltávolítható. Idõrõl idõre tisztítsa meg a kávéfõzõn átfolyó csapvízzel a perforált körlemezt úgy, hogy a szűrõtartót nem teszi a rekeszébe.

A MAXI CAPPUCCINO tartozék tisztítása.

Az égési sérülések elkerülése érdekében ezt a műveletet akkor végezze el, ha a krómozott csõ hideg. Csavarja le a (H) eszközt a fûvókáról és öblítse le csapvízzel. A fûvókát egy nem karcoló ruhával lehet megtisztítani. Ha szükséges, egy tüvel tisztítsa ki a nyílást, amelyen keresztül a gõz távozik. Csavarja vissza ütközésig a cappuccino-tartozékot.

A tartály tisztítása. Tanácsos egy szivaccsal vagy nedves ruhával idõrõl idõre kitisztítani a tartály belsejét.

HIBAKERESÉS

PROBLÉMÁK	OK	MEGOLDÁSOK
A kávéfõzõ nem ad forró vizet a gyógyfûves fõzetekhez	Valószínûleg levegõ jutott a rendszerbe és hatástalanította a szivattyút.	Gyõzõdjön meg róla, hogy a tartály megfelelõen van-e behelyezve, és a víz nincs-e a minimumszint alatt. Ismételje meg a "Hogyan fogjon hozzá" részben leírt műveleteket.
A kávéfõzõ nem ad gõzt.		Egy tüvel kotorja ki a fûvókát. Gyõzõdjön meg róla, hogy elegendõ víz van-e a tartályban.
A szűrõtartó peremén keresztül kiszivárogozik a kávé	Valószínûleg túl sok őrölt kávé került a szűrõtartóba, ami megakadályozta a szűrõtartó megfelelõ rögzítését a rekeszben.	Toista toimenpide laittamalla suodattimeen oikea määra kahvia. Jauhettua kahvia on jäänyt tiivisteseen. Jos ongelmia ei ratkea yllä suoritetuina toimenpiteiden jälkeen, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Az első kávé nem, vagy túl lassan folyik ki.	Lehetséges, hogy a gyenge folyásteljesítményt az okozza, hogy elégtelen a szűrõtartó rekeszében lévõ perforált körlemezen keresztül történõ vízkibocsátás. Néhány havi használat után zsír- vagy vízkõlerakódások tömíthetik el a körlemezen lévõ lyukakat. Nincs elegendõ víz, és a szivattyú nem szív fel vizet.	- Ellenõrizze, hogy a tartály (I) vízszintje elegendõ-e. - Ellenõrizze, hogy a víztartály (I) megfelelõen lett-e behelyezve. - Vizsgálja meg a zaccot tartalmazó szűrõtartót. Ha a lyukak eltömõdtek, tisztítsa meg õket egy kefével. - Mûködtesse a kávéfõzõt úgy, hogy a szűrõtartó nincs behelyezve. Ha a víz nem egyformán folyik ki vala-mennyi lyukból, az azt jelenti, hogy a körlemez eltömõdött. Ebben az esetben egy illetékes szervízben tisztíttassa ki azt.
A kávé túl híg és hideg.	Túl durvára őrölték a kávékeveréket.	Finomabbra őrölt kávékeveréket kell használni a töményebb és forróbb kávé elkészítéséhez. A probléma kiküszõbölhetõ a Thermocream® körlemez használatával, amely mindig biztosítja a rendkívül forró kávé és a dús habot, még durva

SZERVIZ ÉS VEVŐSZOLGÁLAT

Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy Kenwood által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával
- a szervizzel, az alkatrészekkel vagy a javítással kapcsolatban Lépjen kapcsolatba azzal az üzlettel, ahol a készüléket vásárolta.

VIKTIGE ADVARSLER

- Les nøye gjennom bruksanvisningen før bruk
- Ikke bruk espressomaskinen uten vann, fordi pumpen vil skade maskinen.
- Ledningen må ikke berøre noen varme deler i espressomaskinen.
- Trekk ut støpselet før du utfører vedlikehold eller rengjøring.
- Ikke oppbevar espressomaskinen ved romtemperatur under 0 °C, fordi vannet som er igjen i dampkjelen kan fryse og forårsake skade.
- Trekk støpselet ut av kontakten før du fyller maskinen med vann.
- Bruk maskinen bare til den er ment for, i private husholdninger.
- Oppbevar maskinen utilgjengelig for barn mens den er i bruk, og sørg for at ledningen ikke henger ned der et barn kan få tak i den.
- Ikke la barn leke med maskinen
- Ikke la handikappede personer bruke maskinen uten tilsyn
- Ikke gå fra maskinen når den er i bruk
- Ikke ta ut filterholderen mens kaffetrakdebryteren er på (☞), eller når kaffen trakter, da det kan komme ut damp og forårsake brannskade.
- Ikke brenn deg på: Varme deler på maskinen, spesielt maxi-cappuccinotuten eller uttaket for ferdig kaffe, eller dampen som også kan komme ut derfra.
- I tilfelle ledningen er skadet, må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Ikke rør noen av metalldelene hverken på filterholderens dusjhode (S) eller tilbehørstuten (H), når du bruker espressomaskinen, da det kan forårsake brannskade.
- Ikke la ledningen være i ledningsrommet ved bruk. Den må ruller helt ut.
- Maskinen må bare rengjøres når støpselet er trukket ut av kontakten, og er avkjølt. Maskinen må bare rengjøres med en ikke slipende klut som er lett fuktet med vann, med bare noen få dråper nøytralt, mildt vaskemiddel (du må aldri bruke løsemidler som kan forårsake skade på lakken). **IKKE LEGG MASKINEN I VANN ELLER ANDRE VÆSKER.**
- Maskinen oppfyller kravene i EU-direktiv 89/336 vedrørende elektromagnetisk kompatibilitet.
- **TA VARE PÅ DENNE BRUKSANVISNINGEN.**

KENWOOD espressomaskiner er til dem som setter pris på gode ting i livet, og begynner med en god kopp kaffe. Den innovative Thermocream® -enheten gir deg varm og fyldig kafé-espresso, hjemme. Thermocream® er utformet med et filter som sørger for at kaffen traktes ved konstant trykk.

Det er derfor mulig å få svært kremete espresso, med intens aroma og fyldig smak uten å måtte trykke energisk og ved å bruke all slags kaffe så sant den ikke er for finmalt.

Kenwood espressomaskiner tilfredsstiller også dem som liker cappuccino, med MAXI CAPPUCCINO-tilbehøret som gir deg fyldig og tykt skum på mindre enn ti sekunder. Dessuten er kaffen klar på et øyeblikk med Kenwood espressomaskiner, da de har et automatisk system som gjør at kaffen kan lages øyeblikkelig, selv om maskinen ikke er brukt på lang tid eller etter at vanntanken er fylt. Kos deg med Kenwood Café Retrò!

BESKRIVELSE AV KONTROLLER OG DELER

- A. På/av-bryter
Hevet posisjon () espressomaskinen er på
Senket posisjon: espressomaskinen er av
- B. Indikatorlampe
- C. Kaffetrakting/damp-bryter
Midtre posisjon: vent (standby)

Posisjon (): dampfordeling

Posisjon (): kaffefordeling
- D. Indikatorlampe for varmeeenhet
- E. Termostat på varmeeenheten (° C og ° F)
- F. Damphendel
- G. Dryppbrett
- H. MAXI CAPPUCCINO-tilbehør og tut for vann og damptilførsel . Avtakbar vanntank
- J. Ledning + støpsel
- K. Avtakbar grill
- L. Filterholder
- M. Thermocream® -skive
- N. Thermocream®-filter
- O. Måleskje
- P. Kaffepresse
- Q. Ledningsrom
- R. Varmehylle til espressokopp
- S. Dusjhode

KOMME I GANG

Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med den som angis på merkeplaten med teknisk informasjon. Sett espressomaskinen på flatt underlag. Ta av tanken og fyll den med filtrert kaldt vann, 0,7 liter (MAX), og sett tanken forsiktig tilbake på plass. Ta ledningen ut av ledningsrommet (Q) og rull den helt ut. Sett støpselet i kontakten, som må være jordet.

Start espressomaskinen ved å løfte bryter (A) til hevet () posisjon. Varsellampen (B) lyser, og angir at espressomaskinen er på og varmeeenheten begynner å varme seg opp. Første gang du bruker maskinen: sett muggen under filterholderen (L), sett bryteren (C) i () posisjonen til det kommer vann ut av filterholderen. La minst en kopp vann renne ut av systemet. Når du er ferdig, sett bryter (C) i midtposisjon og vent til varsellampen (D) slukker. Espressomaskinen er nå klar til å lage kaffe.

SLIK LAGER DU ESPRESSOKAFFE

Kenwoods Thermocreame-system er spesielt utformet til å best oppfylle forbrukerens behov. Det består av to deler: Thermocreame-filteret (N) og Themocreame-skiven (M) som kan brukes som følger:

- Hvis du setter begge i filterholderen får du kaffe med tynnere crème.

Hvis du bruker bare filteret (N) får du kaffe med en tykkere crème. Sørg for at filteret sitter godt på plass, og pass på at det er stilt inn riktig og vri det med urviserne for å låse det på plass.

Ha kaffen ned i filteret: til to kopper kaffe bruker du to måleskjeer (O), mens du til en kopp med

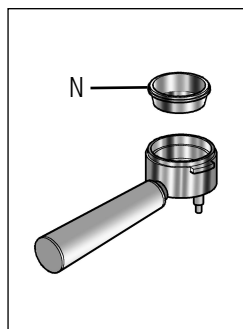
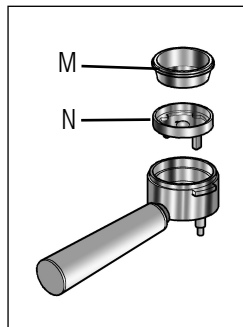
espresso bare bruker en måleskje. Trykk kaffen sammen ved hjelp av (P) Sett filterholderen på plass ved hjelp av den største avmerkingen på filterholderen og dusj/filterholderhuset. Vri filteret mot urviserne i 40-45 grader så langt som mulig, uten å bruke for mye kraft. Dersom du har for mye kaffe i filteret kan det bli vanskelig å vri filterholderen på plass, eller kaffen kan lekke fra sidene på filteret mens den trekkes. Statuslampen (D) kommer på og av med jevne mellomrom, for å vise at dampkjelens termostat holder vannet på optimal temperatur (ca. 100 °C til kaffetrekking og ca. 150 °C til å lage damp).

Når du bruker espressomaskinen skal du vente til varmeeenhetens indikatorlampe (D) slår seg av før du trekker kaffe. Sett bryteren (C) på kaffetrekking (☞): kaffen begynner å komme ut av tutene i filterholderen. Du stanser strålen ved å sette bryteren tilbake i midtre posisjon.

Kaffen begynner å renne ut av tutene i filterholderen. Du stanser strømmen ved å flytte bryteren tilbake til midtre posisjon. Optimal anbefalt mengde til en kopp er 50 ml.

N.B. Som med profesjonelle espressomaskiner, skal du ikke ta ut filterholderen når bryteren (c) er slått på (i kaffetraktingsposisjon ☞); Etter at du har laget kaffe skal du gradvis løsne filterholderen ved å vri den med urviserne.

Du trenger ikke gjøre noe spesielt når vanntanken blir tom, fordi espressomaskinen er utstyrt med en spesiell selvprimingsventil. Du trekker bare ut støpselet, tar ut tanken og fyller den med filtrert vann igjen.



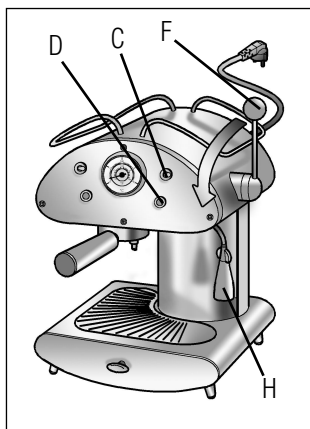
SLIK LAGER DU CAPPUCINO

For å lage cappuccino, varm sjokolade eller varme opp andre drikker, flytter du bryter (C) til dampposisjonen (☺) og venter til varsellampen (D) slukner, som anger at varmeeheten har nådd riktig temperatur for å kunne produsere damp (ca. 150 °C).

Advarsel: dersom det spruter ut litt damp fra dusjholderen (S) mens du venter på dampen, er dette helt normalt. På dette punktet trekker du sakte damphendelen (F) ned, og passer på at du har en kopp under MAXI CAPPUCINO-enheten (H) – det kommer først ut litt vann, straks etterfulgt av en kraftig dampstråle.

Løft hendelen (F) for å stanse dampen og sett en mugge melk til skumming under MAXI CAPPUCINO-enheten. Sett tuten helt ned i melkemuggen, og senk hendelen (F) igjen for å få ønsket skum.

Når du gjør dette vil du se at varsellampen (D) kommer på og av med jevne mellomrom og viser at temperaturen i dampkjelelen holder vannet som trengs til damptilførselen ved riktig temperatur. Det er best å begynne dampstrømmen når varsellampen er av.



GÅ TILBAKE TIL ESPRESSO-MODUS (ETTER DAMP/SKUMMING)

Flytt bryteren (C) til midtre posisjon slik at varmeeheten avkjøles naturlig, fra ca. 150 °C til 100 °C. Varmeenheten kan avkjøles raskere ved å gjøre som følger: etter at du har satt en tom mugge under tuten (H), flytt bryter (C) til posisjon (☹) (for kaffetrakting) og senk straks hendelen (F) (for å lage damp) - dette gjør at vannet renner ut, til varsellampen (D) slås på igjen. Nå skal du løfte hendel (F) til rett opp og ned posisjon og flytte høyre bryter (C) til midtre posisjon. Espressomaskinen er nå igjen klar å lage espresso.

NYTTIGE RÅD VED LAGING AV GOD ITALIENSK ESPRESSO (Finmalt=sterk kaffe – grovmalt=svakere kaffe)

Den malte kaffen i filterholderen må trykkes lett sammen. Styrken på kaffen avhenger av hvor fin eller grov kaffen er, hvor mye som has i filterholderen og hvordan den trykkes sammen. Bare noen få sekunder er nødvendige for at kaffen renner ned i koppene. Hvis det tar lenger betyr det at kaffen er for finmalt eller at kaffen er trykt sammen for mye.

For å få kaffe med tynnere "crema", bruk filter (N) med skive (M); for å få tykkere "crema" bruk bare filteret (N) etter at du har tatt ut skiven (M) fra filterholderen.

SLIK LAGER DU URTETE

Etter at du går fram som beskrevet i KOMME I GANG, setter du koppen under tuten (H) og kaffetrakdebryteren (C) til posisjon (☹), senk straks hendel (F). Varmt vann renner nå ut av tuten. Maksimal mengde for to kopper er 200 ml (2 dl).

PERIODEVIS RENGJØRING

Advarsel: all rengjøring må bare utføres etter at maskinen er slått av, er kald og støpselet tatt ut av veggkontakten.

Når du rengjør filteret med malt kaffe, må du sørge for at filterholderen tas av med urviserne. Bank ut den brukte kaffen, og ta ut Thermocreame-skiven (M) og filteret (N) ved hjelp av avmerkingen.

Rengjør filterholderhuset. Ved bruk kan det legges seg kaffegrut i huset der filterholderen sitter. De kan fjernes med en tannpirker. Rengjør den gjennombrutte skiven av og til ved å holde den under rennende vann uten å sette filterholderen i huset.

Rengjør MAXI CAPPUCCINO-tilbehøret.

Utfør denne operasjonen når kromrøret er kjølig, slik at du ikke brenner deg. Skru av enheten (H) fra tuten og skyll under rennende vann. Tuten kan rengjøres ved hjelp av en ikke slipende klut. Hvis nødvendig kan du rengjøre hullet der dampen kommer ut med en nål. Skru cappuccino-enheten godt på igjen.

Rengjør tanken. Vi anbefaler at du rengjør innsiden tanken av og til med en svamp eller fuktig kut.

FEILSØKING

PROBLEMER	ÅRSAK	LØSNINGER
Espressomaskinen lager ikke kokende vann til urtete	Det har antagelig kommet luft inn i systemet, og deaktivert pumpen.	Sjekk for at tanken er riktig satt i, og at vannet ikke er under minimumsnivået. Gjenta trinnene som beskrevet i paragrafen om "Komme i gang".
Espressomaskinen lager ikke damp.		Bruk en nål til å rense tuten. Pass på at det er nok vann i tanken.
Kaffe renner over kanten på filterholderen	Muligens for mye malt kaffe i filterholderen, og det hindrer filterholderen fra å strammes riktig i huset.	Gjenta operasjonen og ha riktig kaffemengde i filteret. Rester av kaffegrut sitter igjen på tetningen. Dersom problemet vedvarer etter at du har gjort ovenfornevnte skal du kontakte en Autorisert serviceagent.
Den første kaffen renner ikke ut, eller den renner for sakte.	Det er mulig at det skyldes at det ikke kommer nok vann ut av den gjennomhullede skiven i filterhuset. Etter noen få måneders bruk kan rester av fett eller kalk tette igjen skiven. Det er ikke nok vann og pumpen trekker ikke vann.	- Sjekk at det er nok vann i tanken (I). - Sjekk at vanntanken (I) er satt riktig i. - Sjekk filterholderen for kaffe. Hvis hullene er tette skal du rengjøre dem med en børste. - Betjen espressomaskinen uten filterholderen på plass. Hvis vannet ikke strømmer jevnt fra alle hullene betyr det at skiven er tilstoppet. Du må få en Autorisert serviceagent til å rengjøre den.
Kaffen er for svak og kald.	Blandingen er for grovmalt.	Du må bruke en mer finmalt kaffe til å få mer konsentrert og varmere kaffe. Problemet kan fjernes ved å bruke Thermocreame-skiven som alltid sikrer svært varm kaffe og fyldig "crema", selv med grovmalt kaffe.

SERVICE OG KUNDETJENESTE

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

Hvis du trenger hjelp med å

- Bruke maskinen
- Service, reservedeler eller reparasjoner Skal du kontakte forhandleren der du kjøpte maskinen.

VIKTIGA VARNINGAR

- Läs anvisningarna noga före användningen.
- Använd inte espressomaskinen utan vatten. Om pumpen går utan vatten skadas maskinen.
- Sladden får inte vidröra några varma delar av espressomaskinen.
- Dra ut sladden ur eluttaget innan du underhåller eller gör ren maskinen.
- Låt inte espressomaskinen stå någonstans där temperaturen kan understiga 0°. Då kan vatten som är kvar i vattentanken frysa och skada maskinen.
- Dra ut sladden innan du fyller på vatten.
- Använd bara maskinen för avsett ändamål i hemmet.
- Håll barn på avstånd från maskinen när den används och låt aldrig sladden hänga ner så ett barn kan gripa tag i den.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Låt inte sjuka använda maskinen utan övervakning.
- Lämna aldrig maskinen oövervakad.
- Ta aldrig ut filterhållaren medan omkopplaren står på  eller bryggning pågår. Det kan komma ut brännande varm ånga.
- Akta dig så du inte bränner dig på varma delar av maskinen, särskilt ångröret eller avtappningshålet för kaffe eller på ånga som kan komma ut därifrån.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas av Kenwood eller av en av Kenwood godkänd verkstad.
- Vidrör inga metalldelar på brygggruppen (S) eller ångröret (H) när maskinen används. Då kan du lätt bränna dig.
- Lämna inte sladd kvar i sladdvindan under användningen. Den måste dras ut helt.
- Maskinen får bara göras ren när sladden är utdragen ur eluttaget och maskinen har svalnat. Gör bara ren maskinen med en mjuk trasa något fuktad i vatten med några droppar neutralt ej frätande rengöringsmedel (använd aldrig lösningsmedel - då kan lacken skadas). **DOPPA INTE MASKINEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR.**
- Maskinen uppfyller kraven i EMC-direktivet 89/336/EEG.

SPARA ANVISNINGARNA

KENWOOD espressomaskiner är till för folk som vet att njuta av livets goda. Och dit hör definitivt en god kopp kaffe. Med den innovativa espressomaskinen Thermocream® kan du själv göra varmt starkt espressokaffe med äkta cafésmak. I Thermocream® finns ett filter som gör att kaffet alltid bryggs vid konstant tryck.

Du kan därför få en espresso med fin crema, intensiv arom och fyllig smak utan att behöva packa kaffepulvret så exakt och med vilken kaffesort som helst, bara det inte är för finmålet.

Med Kenwood espressomaskin kan du också göra cappuccino, med hjälp av MAXI CAPPUCCINO-tillsatsen som ger ett fylligt fast skum på mindre än tio sekunder. En annan fördel med Kenwood espressomaskin är det automatiska urluftningssystemet. Tack vare det kan du göra en kopp kaffe omedelbart även om du inte använt maskinen på en tid eller om du just fyllt på vattentanken. Njut ditt kaffe med Kenwood Café Retrò!

BESKRIVNING AV REGLAGEN OCH DELARNA

A. På/av-knapp

Höjt läge (): espressomaskinen är på

Sänkt läge: espressomaskinen är av

B. Strömindikator

C. K Omkopplare kaffe bryggning/ångproduktion

Sänkt läge: standby

Läge (): ångproduktion

Läge (): kaffe bryggning

D. Värmningsindikator

E. Värmningstermostat (°C och °F)

F. Ångspak

G. Vattendroppbricka

H. MAXI CAPPUCCINO-tillsats och ångrör för vatten och ånga. Uttagbar vattentank

J. Sladd + kontakt

K. Uttagbart galler

L. Filterhållare

M. Thermocreame®-skiva

N. Thermocreame®-filter

O. Mått

P. Stamp

Q. Sladdvinda

R. Koppvärmningsyta

S. Brygggrupp

KOMMA IGÅNG

Kontrollera att din eltyp stämmer med vad som anges på märkplåten. Ställ espressomaskinen på en plan yta. Ta ut tanken och fyll den med 0,7 liter filtrerat kallt vatten (MAX) och sätt försiktigt tillbaka den i maskinen. Ta ut sladden ur sladdvindan (Q) och dra ut den helt. Sätt i stickproppen i ett jordat vägguttag.

Starta espressomaskinen genom att trycka upp knappen (A) till höjt () läge. Då tänds varningsindikatorn (B) för att ange att espressomaskinen är på, och värmeelementet börjar värmas upp. Första gången du använder maskinen: Ställ kannan under filterhållaren (L) och ställ omkopplaren (C) i läget () tills det kommer vatten ur filterhållaren. **Låt åtminstone en kopp vatten rinna ur systemet.** Ställ sedan omkopplaren (C) i mittläget och vänta tills varningslampan (D) släcks. Då är espressomaskinen klar, och bryggningen kan startas.

HUR DU BRYGGER ESPRESSOKAFFE

Kenwoods Thermocreame-system har tagits fram särskilt för att motsvara konsumentens önskemål. Det består av två delar: ett Thermocreame-filter (N) och en Thermocreame-skiva (M). De används på följande sätt:

- Om du använder både filtret och skivan i filterhållaren får du kaffe med tunnare crema.

Om du använder bara filtret (N) får du kaffe med tjockare crema. Se till att du lägger in filtret enligt markeringarna. Vrid medurs så att det sitter stadigt.

Mät upp kaffe i filterhållaren: Använd ett mått (O) per kopp. Packa kaffet med stampen (P). Sätt

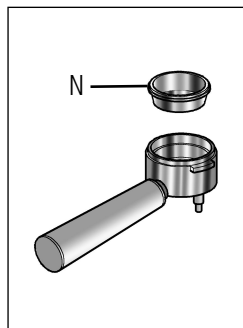
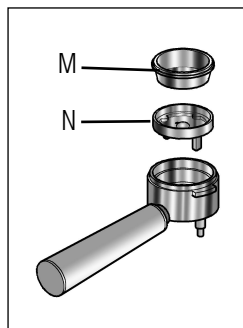
filterhållaren på plats med hjälp av de större yttre markeringarna på filterhållaren och brygggruppen. Vrid filtret moturs 40-45 grader så långt det går utan att dra åt för hårt. Om du har lagt för mycket kaffe i filterhållaren kan det vara svårt att vrida den på plats, eller det kan läcka ut kaffe på sidorna om filtret under bryggningen. Värmeindikatorn (D) tänds och släcks omväxlande för att ange att termostaten håller vattnet vid optimal temperatur (ca 100°C för att brygga kaffe och 150°C för att göra ånga).

När du ska använda espressomaskinen måste du vänta till värmeindikatorn (D) slocknar innan du kan börja brygga kaffet. Ställ omkopplaren (C) på kaffebryggning (☕): då börjar det komma ut kaffe ur hålen i filterhållaren. För att stoppa flödet ställer du tillbaka omkopplaren till mittläget.

Det börjar komma ut kaffe ur hålen i filterhållaren. För att stoppa flödet ställer du tillbaka omkopplaren till mittläget. Rekommenderad mängd kaffe i en kopp är 5 cl.

OBS: I likhet med professionella espressomaskiner får filterhållaren inte tas ut när omkopplaren (C) står på ☕ (kaffebryggning). När kaffet är färdigbryggt lossar du gradvis filterhållaren genom att vrida den medurs.

När vattnet tar slut i vattentanken är det enkelt att fylla på nytt. Espressomaskinen har nämligen en särskilt ventil som luftar ur systemet när du fyllt nytt vatten i tanken. Du behöver bara dra ut kontakten, dra ut tanken ur espressomaskinen och fylla den med filterad vatten.



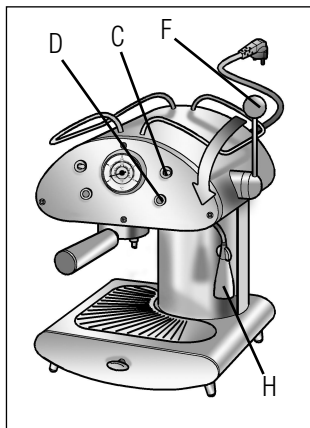
HUR DU GÖR CAPPUCCINO

För att göra cappuccino, varm choklad eller annan varm dryck ställer du omkopplaren (C) i ångläget (☞) och väntar tills indikatorn (D) slocknar. Då har vattnet nått rätt temperatur för att producera ånga (ca 150° C).

Varning: Det kan komma ut några ångstänk ur filterhållaren (S) innan maskinen är klar att producera ånga. Det är fullt normalt. Tryck långsamt ner ångspaken (F) medan du håller en kopp under MAXI CAPPUCCINO-tillsatsen (H). Först kommer det ut lite vatten, följt av en stark ström av ånga.

Lyft spaken (F) för att avbryta ångan och håll sedan en kanna med mjölk under ångröret MAXI CAPPUCCINO. Lyft kannan så att röret kommer ända ner i botten på kannan och tryck ner spaken (F) igen för att få önskad grad av skum.

Du kommer att märka att indikatorn (D) tänds och släcks med jämna mellanrum. Det anger att vattnet hålls vid rätt temperatur för att ånga ska produceras. Det är bäst att inte börja släppa ut ånga förrän indikatorn har slocknat.



TILLBAKA TILL ESPRESSO-LÄGE (EFTER ÅNGPRODUKTION)

Ställ omkopplaren (C) i mittläge så att värmeelementet kan svalna naturligt från ca 150°C till 100 °C. Om du vill påskynda avsvlnandet kan du göra så här: Ställ en tom behållare under ångröret (H), ställ omkopplaren (C) på (☞) (kaffebryggnig) och tryck sedan omedelbart ner spaken (F) (ångproduktion). Då kommer det ut vatten. Vänta tills indikatorn (D) tänds igen. Då lyfter du upp spaken (F) och ställer omkopplaren (C) i mittläget. Du kan nu använda espressomaskinen för att göra espresso igen.

TIPS FÖR ATT GÖRA GOTT ESPRESSO PÅ ITALIENSKT VIS (Finmalet = starkare kaffe – grovmalet = svagare kaffe)

Kaffet i filterhållaren måste vara lätt packat. Kaffestyrkan beror på hur finmalet kaffet är, hur mycket kaffe som används och hur hårt packat det är. Det tar bara ett par sekunder för kaffet att rinna ner i kopparna. Om det tar längre än så är kaffet för finmalet eller för hårt pressat.

För kaffe med tunnare crema använder du filtret (N) med skivan (M). För tjockare crema tar du ut skivan (M) och använder bara filtret (N) i filterhållaren.

HUR DU GÖR TE ELLER ÖRTTE

Följ beskrivningen under KOMMA IGÅNG. Ställ sedan en kopp under ångröret (H) och ställ omkopplaren (C) på (☞). Tryck omedelbart ner spaken (F), så kommer det varmt vatten ur röret. Högsta dos för två koppar är 2 dl.

REGLBUNDEN RENGÖRING

Varning: Ingen rengöring får utföras förrän maskinen har stängts av och svalnat och kontakten dragits ur eluttaget.

Tömning av kaffesumpen. Lossa filterhållaren genom att vrida medurs, knacka ut sumpen och ta ut Thermocrema-skivan (M) och filtret (N) med hjälp av markeringarna.

Rengöring av bryggruppen. Efter en tid kan avlagringar från kaffet ha bildats i bryggruppen. Det kan avlägsnas med en tandpetare. Rengör den perforerade skivan genom att då och då köra maskinen med vatten utan att filterhållaren är på plats.

Rengöring av MAXI CAPPUCCINO-tillsatsen.

Detta får bara utföras när ångröret har svalnat, så att du inte bränner dig. Skruva loss tillsatsen (H) från röret och skölj det under rinnande vatten. Röret kan göras rent med en mjuk trasa. Hålet där ångan kommer ut kan vid behov göras rent med en nål. Vrid fast cappuccino-tillsatsen igen så hårt det går.

Göra ren vattentanken. Vattentanken bör då och då rengöras med en svamp eller fuktig trasa.

FELSÖKNING

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGAR
Det kommer inget kokande vatten ur espressomaskinen när jag ska göra te.	Det har troligen kommit in luft i systemet sC att pumpen har inaktiverats.	Kontrollera att tanken har satts i rätt och att vattnet inte är lägre än miniminivån. GÖ genom förfarandet under "Komma igång" igen.
Det kommer ingen ånga ur espressomaskinen.		Använd en nC för att göra ren munstycket. Se till att det är tillräckligt med vatten i tanken.
Kaffe renner över kanten pC filterholderen	Du har antagligen lagt i för mycket kaffe i filterhållaren sC att filterhållaren inte kan sättas i ordentligt i bryggruppen.	Gör om det hela och lägg i rätt mängd kaffe i filterhållaren. Det kan finnas kaffesump kvar pC tätningen. Om problemet kvarstår när du har försökt med tipsen ovan bör du vända dig till en auktoriserad serviceverkstad.
Det kommer inget kaffe, eller det rinner för långsamt.	Det kan hända att det rinner långsamt för att det inte kommer tillräckligt med vatten genom skivan i bryggruppen. Efter ett par månaders användning kan det ha ansamlats fett eller kalkavlagringar pC skivan. Det finns inte tillräckligt med vatten, sC pumpen kan inte dra vatten.	- Kontrollera vattennivån i tanken (I). - Kontrollera att vattentanken (I) har satts i rätt. - Kontrollera filterhållaren där kaffet ligger. Om hålen är igensatta gör du ren dem med en borste. - Kör espressomaskinen utan filterhållaren isatt. Om vattnet inte rinner ut jämnt genom alla hålen är skivan igensatt. Vänd dig till en auktoriserad serviceverkstad och fC den rengjord.
Kaffet är för svagt och för kallt.	Kaffet är för grovmalet.	Använd mer finmalet kaffe för att få mer koncentrerat och varmare kaffe. Problemet kan lösas med Thermocream®-skivan. Med den får du alltid mycket varmt kaffe och en fin crema även med grovmalet kaffe.

SERVICE OCH KUNDTJÄNST

Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas av Kenwood eller av en av Kenwood godkänd verkstad.

Om du behöver hjälp med:

- maskinens användning
- service, reservdelar eller reparation kan du kontakta butiken där du köpte maskinen.