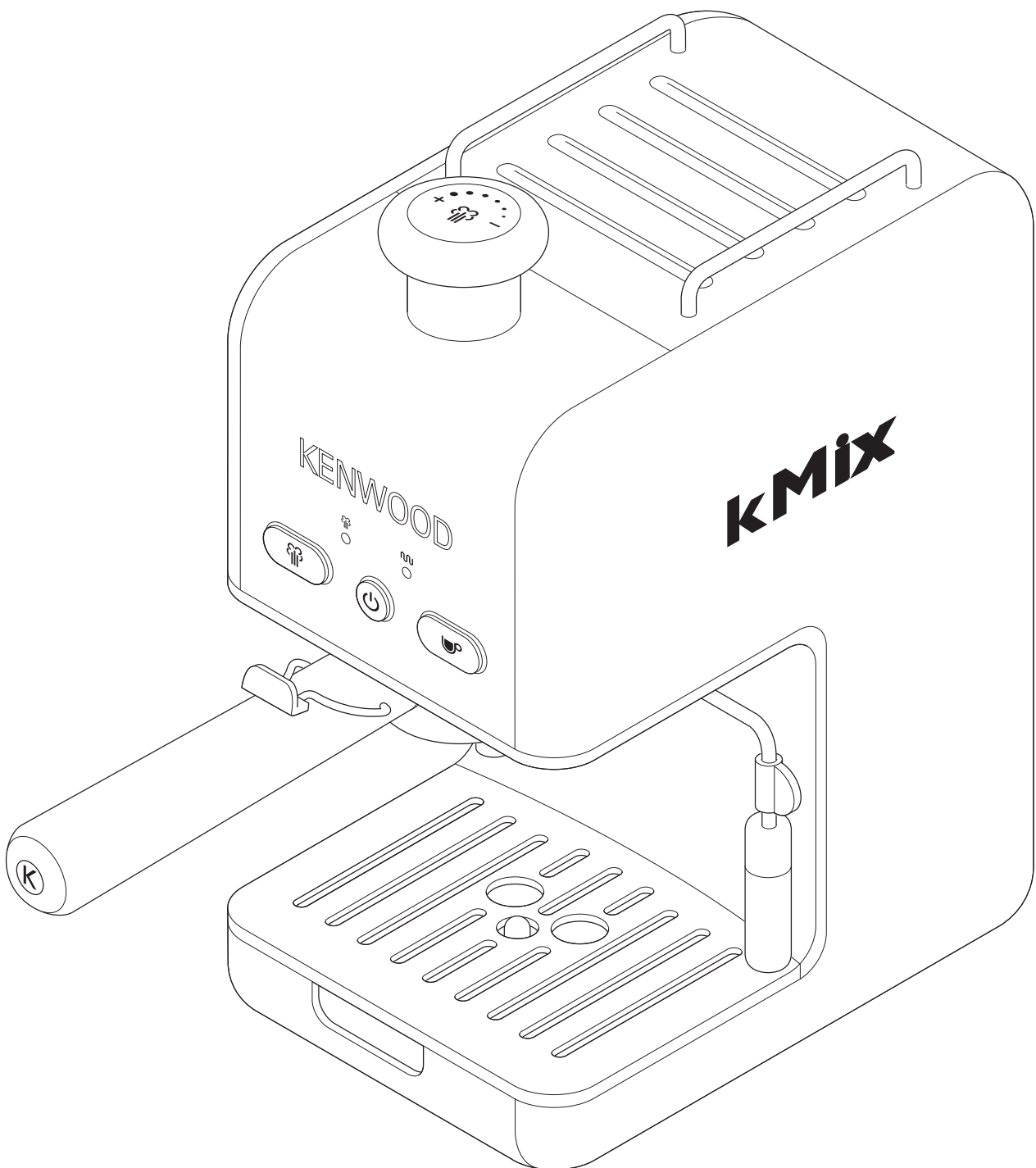


# KENWOOD

## ES020 series TYPE ES020

---

instructions



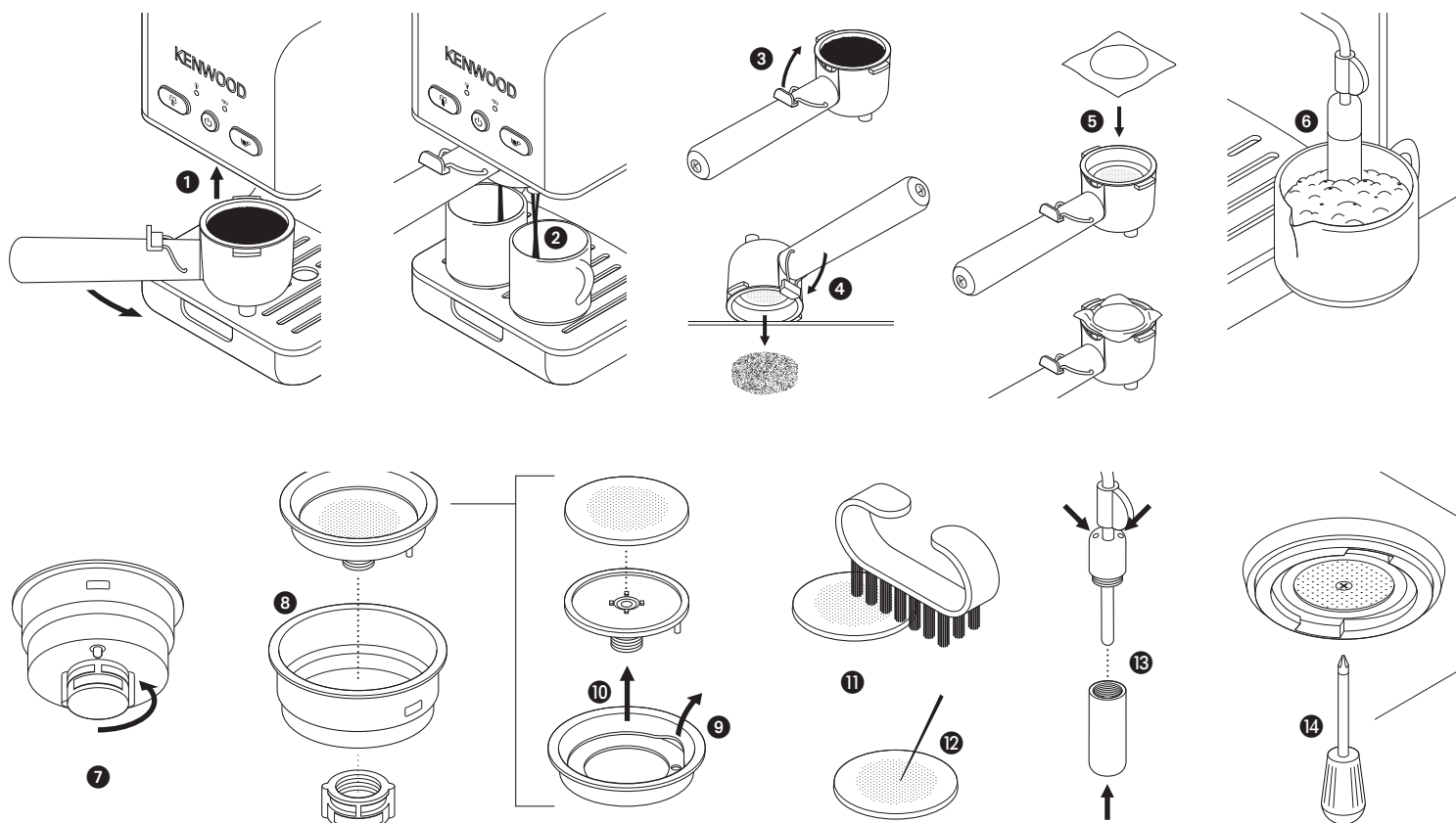
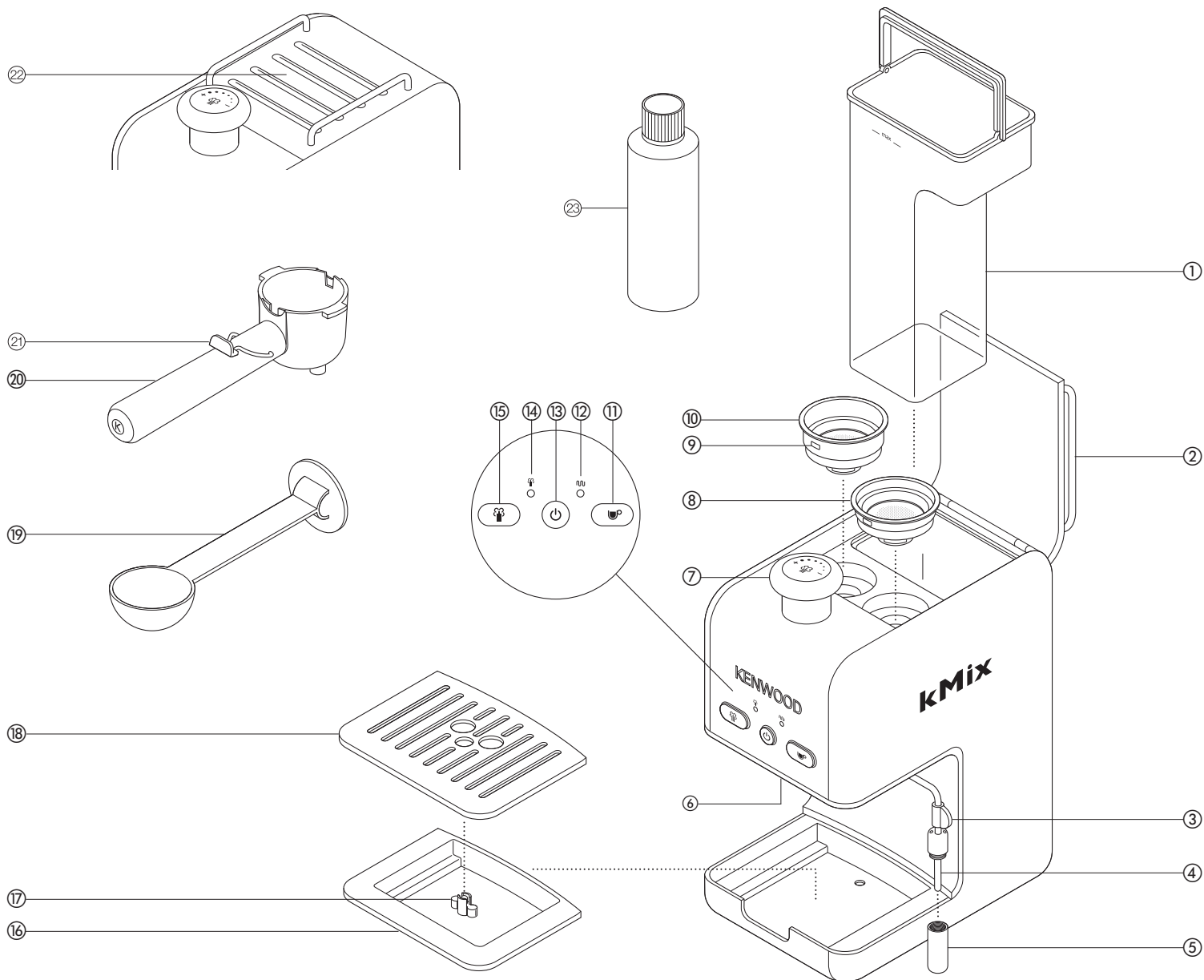
English

2 - 6

عربي

١٠ - ٧





## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Never remove the filter holder whilst coffee is brewing or steam is being produced - steam could shoot out and burn you.
- Don't get burnt by:
  - hot parts, including the steam nozzle, filter holder and coffee outlet.
  - steam coming out of the steam nozzle or coffee from the coffee outlet.
- Keep children away from the machine. And never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the machine in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Unplug:
  - before filling with water
  - before cleaning
  - after use.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let the cord touch hot parts.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Children from 8 years and above can use, clean and perform user maintenance on this appliance in accordance with the User Instructions provided they are supervised by a person responsible for their safety and have been given instruction concerning the use of the appliance and are aware of the hazards.
- Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge using this appliance must have been given supervision or instruction on its safe use and are aware of the hazards.
- Children must not play with the appliance and both appliance and cord must be out of reach of children less than 8 years.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

### **important**

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

### **before plugging in**

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

### **Important – UK only**

- The wires in the cord are coloured as follows:  
Green and Yellow = Earth,  
Blue = Neutral,  
Brown = Live.
- The appliance must be protected by a 13A approved (BS1362) fuse.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

### **Note:**

- For non-rewireable plugs the fuse cover MUST be refitted when replacing the fuse. If the fuse cover is lost then the plug must not be used until a replacement can be obtained. The correct fuse cover is identified by colour and a replacement may be obtained from your Kenwood Authorised Repairer (see Service).
- If a non-rewireable plug is cut off it must be DESTROYED IMMEDIATELY. An electric shock hazard may arise if an unwanted non-rewireable plug is inadvertently inserted into a 13A socket outlet.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

### before using for the first time

- 1 Remove all packaging and any labels.
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 3 Flush the machine through with clean water: see 'before making coffee for the first time'.

## know your Kenwood espresso machine

- ① removable water tank
- ② lid
- ③ finger grip for steam nozzle
- ④ steam tube
- ⑤ steam nozzle
- ⑥ coffee outlet
- ⑦ variable steam knob
- ⑧ small filter for 1 cup dispensing or coffee pod
- ⑨ tab
- ⑩ large filter for 2 cup dispensing only
- ⑪ coffee button
- ⑫ coffee ready indicator light
- ⑬ on/off button
- ⑭ steam ready indicator light
- ⑮ steam button
- ⑯ drip tray
- ⑰ float
- ⑱ cup stand
- ⑲ measuring spoon/coffee tamper
- ⑳ filter holder
- ㉑ filter emptying lever
- ㉒ cup storage tray
- ㉓ descaling solution

### TYPE ES020

**Note: As a power save feature your espresso machine will automatically switch off 40 minutes after the last operation.**

## before making coffee for the first time

- 1 Make sure the variable steam knob is closed by turning clockwise (don't overtighten).
- 2 Lift the lid, then lift out the tank and fill with cold water. Never fill above the "MAX" level marked. Alternatively lift the lid and fill the tank whilst in position.
  - We recommend using filtered water as it produces better coffee and reduces limescale. Never use fizzy water or any other liquid.
- 3 Re fit the tank. Make sure that it is correctly located and apply light pressure if necessary to ensure the valve at the bottom of the tank connects with the bottom of the machine.

### Important

**Never operate the machine without water in the tank. Top up as soon as the level gets low.**

- 4 Close the lid.
- 5 Hold the finger grip and swing out the steam nozzle and put a jug underneath.
- 6 Fit a filter into the filter holder (without coffee and making sure that the tab on the filter fits into the slot on the filter holder). Attach to the machine by positioning it under the coffee outlet and turning to the right ①. Place a suitably sized container underneath.
- 7 Connect to the power supply then press the on/off button and it will glow orange. At the same time the green coffee ready indicator light will flash. Wait until the green light stops flashing.
- 8 Open the variable steam knob by turning anti-clockwise and press the coffee button and allow 4 large cups of water to flow out of the steam nozzle. Close the variable steam knob and allow 4 large cups of water to flow out of the coffee outlet into the container. Refill the water tank as necessary.
- 9 Press the coffee button to stop the flow, then press the on/off button to switch off the machine.
- 10 Repeat these steps if you haven't used the coffee maker for a few days.

## preheating the coffee machine

To ensure your espresso coffee is dispensed at the right temperature it is necessary to pre-heat the coffee unit.

- 1 Check that the variable steam knob is firmly closed (turn clockwise) and that there is sufficient water to heat 1 or 2 cups as required.
- 2 Fit the desired filter into the filter holder (without coffee and making sure that the tab on the filter fits into the slot on the filter holder). Attach to the machine by positioning it under the coffee outlet and turning to the right ①. Ensure it is firmly located.
- 3 Position a cup under the filter holder. Using the same cup that the coffee will be served in will ensure it is preheated.
- 4 Press the on/off button and it will glow orange. At the same time the green coffee ready indicator light will flash. Wait until the green light stops flashing.
- 5 Press the coffee button and it will glow orange, and hot water will dispense into the cup. When the green coffee ready light starts flashing again, press the coffee button to stop the flow.
- 6 Remove the filter holder and proceed to make coffee using either ground coffee or coffee pods.

## to make espresso using ground coffee

- 1 Pre heat the appliance as described on page 2.
- 2 Check that there is water in the tank.
- 3 Select the desired filter.
  - Use the smaller filter for making one cup of coffee (or when using coffee pods) and the larger filter for 2 cups.
- 4 Add the coffee using the measuring spoon provided one level spoon per cup, level the surface then lightly press with the coffee tamper. Wipe off any coffee around the rim.
  - When buying ground coffee make sure it is suitable for espresso machines.
  - Never press the coffee too firmly as it will block the filter and the coffee will come out very slowly and the crema will be of a dark colour. However, if it is pressed too lightly, the coffee will come out too fast and the crema will be a light colour and the coffee will taste watery.
- 5 Fit the filter holder. Make sure that the tab on the filter fits into the slot on the filter holder.
- 6 Fit the filter holder into the coffee outlet. Turn it to the right to lock into position ①.
  - Put one or two cups underneath ②. If making one cup of coffee, centre your cup in the middle.
- 7 Press the on/off button and wait until the green coffee ready indicator light stops flashing, then press the coffee button.
- 8 When you've enough coffee – not too much otherwise it will be too weak, press the coffee button. If you're not making more coffee press the on/off button to switch off the machine. The chart below gives a guide on how long to operate the coffee button to produce drinks of different volumes.

quantity	filter size	approximate time to dispense
1 Espresso (40ml)	1 cup	12 sec
2 x Espresso (40ml each)	2 cup	25 sec
1 large coffee (125ml)	1 cup	32 sec
2 large coffees (125ml each)	2 cup	65 sec

- 9 Wait for 30 seconds then remove the filter holder by turning to the left.
  - There may be water on the filter when you remove it: this is normal
- 10 To remove the used coffee from the filter holder, flip the lever on the handle so that the end locates over the filter ③. Hold the lever in position then tip the unit upside down and tap out the grounds ④.

### Important

**Never remove the filter holder while the coffee or steam function is selected – steam could shoot out and burn you.**

## to make coffee using filter pods

### Important

If the filter for one cup is used after ground coffee has been used, it is necessary to clear any ground coffee from around the coffee outlet. This is necessary to avoid water leakages from the filter holder and to ensure optimum performance. Take care as the area may be hot.

- 1 Pre heat the machine as described on page 2, fitting the small filter in the filter holder.
  - 2 After pre-heating remove the filter holder and place the coffee pod into the filter making sure the pod is facing the correct way ⑤.
  - 3 Press the pod towards the lower part of the filter, making sure that the paper flaps adhere to the inner part of the filter.
  - 4 The pod needs to be well centred and placed firmly in the filter.
  - 5 Fit the filter holder into the coffee outlet and turn to the right until it locks into position ①.
  - 6 Follow the points 'to make espresso'.
- Note – use pods that conform to the ESE standard.
- Always follow the instructions on the package of the pods for the correct positioning of the pods in the filter



## to froth milk for cappuccino

Prepare the espresso as previously described

**hint** - to prepare more than one cappuccino, first make all the coffees then at the end prepare the frothed milk for all the cappuccinos.

- 1 Make sure there is water in the tank.
  - 2 Ensure that the variable steam control is closed.
  - 3 Press the on/off button and it will glow orange.
  - 4 Press the steam button and the red steam indicator light will flash.
  - 5 Wait until the red light glows continuously indicating that the unit has reached the correct temperature.
- It is recommended to clear the steam tube of water before beginning to froth milk. To do this, place a jug under the steam nozzle and slightly open the variable steam knob by turning anti clockwise until steam is produced. **DO NOT OPEN THE VALVE FULLY.**
- 6 Part fill a jug with milk – the milk may increase up to three times in volume so select a suitably sized jug. As a guide use 40-60 ml milk per cappuccino.
- Cold semi skimmed milk gives the best results.
- 7 Hold the jug in one hand and place the nozzle in the milk, ensure that the milk does not go above the join in the nozzle.
  - 8 Open the variable steam knob by turning in an anti clockwise direction. The milk will begin to increase in volume and become frothy ⑥. Adjust the height of the jug ensuring that the tip of the nozzle remains below the surface of the milk. After 20-25 seconds the milk will be steamed and frothy.
  - 9 Stop the steam by turning the variable steam knob in a clockwise direction.
- Never allow the milk to boil as this will spoil the flavour of the coffee.
- 10 Press the steam button.
  - 11 Pour the frothed milk into the cups containing the espresso coffee. For coffee latte hold back the froth and just add the steamed milk.
- Important** – Never operate the steam nozzle for longer than 2 minutes at one time, and always clean the nozzle after use.
- 12 Press the on/off button to switch off.

## to make espresso after frothing milk

### Important

Never remove the filter holder from its housing immediately after using the steam function.

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

- 1 Switch off the steam button.
- 2 Ensure there is water in the tank and place a jug beneath the steam nozzle.
- 3 Open the variable steam knob by turning anti-clockwise and press the coffee button (water/steam will come out of the steam nozzle). Wait until the green light flashes then close the variable steam knob and switch off the coffee button
- 4 Wait for additional time until the green light glows continuously. When this happens the machine is ready to make coffee.

## cleaning

### steam nozzle

Prior to cleaning the steam nozzle allow some hot water to flow out of the nozzle to assist with the cleaning operation. This should be carried out immediately after having dispensed steam. Here's how:-

- 1 Ensure there is water in the tank and that there is a jug under the steam nozzle.
  - 2 Switch off the steam button.
  - 3 Open the steam knob by turning in an anti-clockwise direction.
  - 4 Press the coffee button and operate for approximately 10 seconds to allow hot water to pass through the nozzle.
  - 5 Switch off the coffee button then close the variable steam knob by turning clockwise.
  - 6 Press the on/off button to switch off the machine.
- Before further cleaning, unplug and let everything cool.
  - Never immerse the appliance in water.
  - Don't wash parts in the dishwasher unless recommended.

### steam nozzle

- 1 Unscrew the nozzle by turning clockwise, then wash thoroughly. Check that the 3 holes indicated are not blocked ⑬. If necessary unblock them with a pin.
- 2 Clean the steam tube. Make sure the end is not blocked.
- 3 Screw the nozzle back onto the delivery tube.

### tank, lid, filter holder

- Wash, rinse and allow to dry.

### filter (one and two cup version)

- Wash and dry after every use.
- After approximately every 100 uses dismantle and clean more thoroughly as described below.
- Remove the cap located on the underside of the filter by turning in the direction indicated ⑦. Remove the crema device by pushing up from the underside ⑧. Separate the components of the crema device by pulling the gasket to the side ⑨ and removing the plastic disc and metal filter ⑩. Rinse parts thoroughly. Clean the metal filter in hot water using a brush ⑪. Make sure the holes in the metal filter are not blocked. If necessary clean with a pin ⑫. Dry the parts then reassemble, making sure the parts are correctly assembled.

### cup stand, drip tray

- Empty the drip tray regularly. You'll know when it is full, the red float in the middle of the drip tray will rise and become visible in the hole on the cup stand.
- 1 Wash then dry. Alternatively wash in the dishwasher, first removing the float from the drip tray and placing in the cutlery basket.

### coffee outlet

- After every use check that this area is clean and free from any coffee grounds. Wipe clean and if necessary carry out the following procedure to clean more thoroughly. Failure to keep this area clean will affect the quality of the coffee produced and may damage the unit.
- 1 Using a screwdriver ⑭, unscrew the screw that holds the coffee outlet in place (do not remove the inner cover).
  - 2 Clean the area with a damp cloth.
  - 3 Clean the removed outlet thoroughly in hot soapy water using a brush. Rinse thoroughly. Make sure the holes are not blocked, if necessary use a pin to clean.
  - 4 Reverse the above procedure to re fit to the outlet.
- Failure to clean the coffee outlet and the filters as described invalidates the guarantee.

### descaling

It is advisable to descale the coffee maker after 200 cups of coffee have been made.

- 1 We recommend using the descaling solution supplied with your model or purchase a product specifically for descaling espresso coffee machines. Use the quantities recommended by the proprietary descaler but do not exceed the 1 litre tank capacity.
- 2 Make sure the filter holder is not attached and position a bowl under the coffee outlet and a jug under the steam nozzle.
- 3 Press the on/off button then press the coffee button and open the variable steam knob by turning anti-clockwise and allow 1 cup of water to flow out of the steam nozzle. Close the variable steam knob and allow 1 cup of water to flow out of the coffee outlet. Do not wait for the green light to stop flashing.
- 4 Switch off and unplug the coffee maker and leave the machine to stand for 15 minutes.
- 5 Repeat step 3 and allow all the descaler to flow out of the machine. Switch off.
- 6 Thoroughly rinse the tank and fill with fresh water.
- 7 Follow step 3 allowing the water to flush out of the hot water nozzle and also the coffee outlet. Repeat with a fresh tank of water. This will remove all traces of the descaler.

Repairs caused by malfunctioning due to a build up of limescale in the product are not covered by the guarantee if the descaling process is not carried out regularly.

### service and customer care

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

#### UK

If you need help with:

- using your espresso machine
  - servicing or repairs (in or out of guarantee)
- ☎ call Kenwood Customer Care on **023 9239 2333. Have your model number ready** - it's on the underside of your espresso.

#### spares

☎ call 0844 557 3653.

#### other countries

- Contact the shop where you bought your espresso.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



### IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

#### guarantee (UK only)

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

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

This guarantee does not affect your statutory rights.

## trouble shooting guide

problem	possible cause	solution
Espresso coffee doesn't come out of the machine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The coffee is damp and/or pressed too firmly into the filter.</li> <li>• The holes in the filter holder spouts are blocked.</li> <li>• The coffee outlet is blocked.</li> <li>• The tank is incorrectly fitted and the valve at the bottom is not open.</li> <li>• The holes in the crema device are blocked.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that you are using ground coffee suitable for espresso makers. Press the coffee more lightly in the filter and change the grind if necessary.</li> <li>• Clean the holes in the spouts</li> <li>• Clean as indicated in the cleaning section.</li> <li>• Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom</li> <li>• Dismantle the crema device 8 and clean parts thoroughly. See Cleaning (filter) section.</li> </ul>
Espresso coffee drips from the edges of the filter holder, instead of from the holes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The filter holder is incorrectly attached to the machine.</li> <li>• The gasket of the espresso boiler has lost its elasticity.</li> <li>• The holes in the filter holder spouts are blocked.</li> <li>• Too much coffee has been placed in the coffee filter.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Refit the filter holder, making sure it is located correctly and turn to the right.</li> <li>• Get the gasket replaced. Refer to Service and Customer Care.</li> <li>• Clean the holes in the spouts.</li> <li>• Decrease the quantity of coffee.</li> </ul>
The espresso coffee is cold	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pre heating the machine was not carried out.</li> <li>• The green coffee ready indicator light was not glowing when the coffee button was pressed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Follow instructions on pre heating the coffee machine.</li> <li>• Wait until the green coffee indicator light stops flashing before pressing the coffee button.</li> </ul>
The pump is too noisy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The water tank is empty.</li> <li>• The tank is incorrectly fitted and the valve in the bottom is not open.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fill the tank with water.</li> <li>• Press the tank lightly so as to open the valve at the bottom.</li> </ul>
The coffee cream is light in colour and is dispensed too quickly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ground coffee has not been pressed enough.</li> <li>• Insufficient ground coffee has been used.</li> <li>• Too much coffee has been dispensed.</li> <li>• The coffee used is unsuitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the coffee more firmly.</li> <li>• Increase the quantity of coffee in the filter.</li> <li>• Decrease the quantity of coffee dispensed into the cup(s).</li> <li>• Change the type of coffee used.</li> </ul>
The coffee cream is dark in colour and is dispensed too slowly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The ground coffee has been pressed too firmly.</li> <li>• The coffee outlet is blocked.</li> <li>• Too much coffee has been used.</li> <li>• The coffee is too finely ground.</li> <li>• The coffee used is unsuitable.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the coffee less.</li> <li>• Clean as indicated in the cleaning section.</li> <li>• Decrease the quantity.</li> <li>• Change the coffee and buy one suitable for espresso machines.</li> <li>• Change the coffee and buy one suitable for espresso machines.</li> </ul>
The coffee has an acidic taste.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The machine was not rinsed thoroughly after descaling.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flush the machine with several changes of clean water and rinse all components, see cleaning.</li> </ul>
The milk does not froth when making a cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The milk is not cold enough.</li> <li>• The cappuccino maker is dirty.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Always use milk from the refrigerator.</li> <li>• Try milk with a different fat content.</li> <li>• Clean the steam delivery tube as well as the nozzle. See Cleaning.</li> </ul>

## دليل استكشاف المشكلات وإصلاحها

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
القهوة الإسبريسو لا تخرج من الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> <li>القهوة مضغوطة و/أو مدكوكة بشكل مفرط في المرشح.</li> <li>الفتحات الموجودة في حامل المرشح مسدودة.</li> <li>مخرج القهوة مسدود.</li> <li>الخزان غير مركب بشكل صحيح والصمام الموجود في القاع غير مفتوح.</li> <li>الفتحات الموجودة في جهاز الكريمة مسدودة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تأكد من استخدام حبوب قهوة مناسبة لتحضير قهوة الإسبريسو. اضغط على القهوة بشكل لطيف في المرشح وغيّر الحبوب المطحونة حسب الضرورة.</li> <li>نظف الفتحات الموجودة في منطقة التدفق.</li> <li>نظف من خلال اتباع الإرشادات الواردة في قسم التنظيف.</li> <li>اضغط على الخزان برفق لفتح الصمام الموجود في القاع.</li> <li>أزلي الترسبيات الجيرية عن جهاز الكريمة 8 ونظف الأجزاء بشكل جيد. راجعي قسم تنظيف (المرشح).</li> </ul>
هناك تنقيط للقهوة الإسبريسو من جوانب حامل المرشح بدلاً من الفتحات	<ul style="list-style-type: none"> <li>حامل المرشح مركب بشكل غير صحيح في الجهاز.</li> <li>حاشية التثبيت الموجودة في غلاية الإسبريسو فقدت مرونتها.</li> <li>الفتحات الموجودة في حامل المرشح مسدودة.</li> <li>كمية القهوة الموضوعة في المرشح كبيرة جداً.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>أعدي تركيب حامل المرشح وتأكد من قفله في موضع تثبيته بشكل صحيح ولفيه إلى اليمين.</li> <li>استبدلي حاشية التثبيت. راجعي قسم الصيانة ورعاية العملاء.</li> <li>نظف الفتحات الموجودة في منطقة التدفق.</li> <li>قللي كمية القهوة.</li> </ul>
قهوة الإسبريسو باردة	<ul style="list-style-type: none"> <li>عملية التسخين المسبق للجهاز لم تتم.</li> <li>المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بجاهزية القهوة لم يضيء عند الضغط على زر القهوة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اتبعي التعليمات الواردة في قسم التسخين المسبق للجهاز.</li> <li>انتظري لحين توقف المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بجاهزية القهوة عن الوميض قبل الضغط على زر القهوة.</li> </ul>
المضخة تصدر ضوضاء عالية	<ul style="list-style-type: none"> <li>خزان الماء فارغ.</li> <li>الخزان غير مركب بشكل صحيح والصمام الموجود في القاع غير مفتوح.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>املئي الخزان بالماء.</li> <li>اضغط على الخزان برفق لفتح الصمام الموجود في القاع.</li> </ul>
لون كريمة القهوة فاتح ويتم صبها سريعاً.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم الضغط بالشكل الكافي على حبوب القهوة في المرشح.</li> <li>كمية حبوب القهوة المستخدمة غير كافية.</li> <li>تم صب كمية كبيرة من القهوة.</li> <li>القهوة المستخدمة غير مناسبة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على القهوة بشكل أكثر قوة.</li> <li>زودي كمية القهوة الموضوعة في المرشح.</li> <li>قللي كمية القهوة المصبوبة في الفنجان (الفناجين).</li> <li>غيّري نوع القهوة المستخدمة.</li> </ul>
لون كريمة القهوة داكن ويتم صبها ببطء شديد.	<ul style="list-style-type: none"> <li>تم الضغط بشكل مفرط على حبوب القهوة في المرشح.</li> <li>مخرج القهوة مسدود.</li> <li>تم استخدام كمية كبيرة من القهوة.</li> <li>حبوب القهوة المستخدمة ناعمة جداً.</li> <li>القهوة المستخدمة غير مناسبة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اضغط على القهوة بشكل أقل في المرشح.</li> <li>نظف من خلال اتباع الإرشادات الواردة في قسم التنظيف.</li> <li>قللي الكمية.</li> <li>غيّري نوع القهوة واشتري نوعاً مناسباً لأجهزة تحضير قهوة الإسبريسو.</li> <li>غيّري نوع القهوة واشتري نوعاً مناسباً لأجهزة تحضير قهوة الإسبريسو.</li> </ul>
القهوة بها مذاق حمضي.	<ul style="list-style-type: none"> <li>لم يتم شطف الجهاز بشكل جيد بعد عملية إزالة الترسبيات الجيرية.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>اسمحي بتدفق الماء العذب من الجهاز عدة مرات واشطفي كل المكونات، راجعي قسم التنظيف.</li> </ul>
رغوة الحليب لا تتكون عند تحضير الكابتشينو	<ul style="list-style-type: none"> <li>الحليب غير بارد بالشكل الكافي.</li> <li>وحدة تحضير الكابتشينو متسخة.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدمي دائماً حليباً من التلاجة.</li> <li>جرب حليباً آخر بمحتوى دهني مختلف.</li> <li>نظف أنبوب توصيل البخار وفوهة البخار. راجعي قسم التنظيف.</li> </ul>

٩ أوقف البخار من خلال لف رأس التحكم في البخار في اتجاه عقارب الساعة.

● يحذر ترك اللين حتى يغلي حيث يفسد مذاق القهوة.

١٠ اضغطي على زر البخار.

١١ صبي رغوة الحليب في الفناجين التي تحتوي على قهوة الإسبريسو. لتحضير القهوة بالحليب، اقللي فوهة رغوة الحليب وأضيفي فقط الحليب المسخن.

**هام** - يحذر تشغيل فوهة البخار لفترة زمنية أطول من دقيقتين (٢) في المرة الواحدة كما يجب عليك أيضاً تنظيف الفوهة بعد الاستخدام.

١٢ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الجهاز.

## لتحضير قهوة الإسبريسو بعد تحضير رغوة الحليب

### هام

يحذر إزالة حامل المرشح عن موضعه فور الانتهاء من استخدام وظيفة البخار.

في حالة تحضير قهوة الإسبريسو بعد تحضير رغوة الحليب، فسوف تحتاجين إلى التخلص من أي كمية موجودة من الماء شديد السخونة حيث قد يتسبب في حرق القهوة. وتلك هي الطريقة:

١ أوقفي تشغيل زر البخار.

٢ تأكدي من وجود ماء في الخزان ثم ضعي دورق تحت فوهة البخار.

٣ افتحي رأس التحكم في البخار من خلال لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة ثم اضغطي على زر القهوة (سوف يخرج الماء/البخار من فوهة البخار). انتظري لحين وميض المؤشر الضوئي باللون الأخضر ثم أغلقي رأس التحكم في البخار وأوقفي تشغيل زر القهوة.

٤ انتظري لفترة إضافية من الوقت لحين إضاءة المؤشر الضوئي باللون الأخضر بشكل ثابت. عند الوصول إلى هذه المرحلة يصبح الجهاز جاهزاً لتحضير القهوة.

## التنظيف

### فوهة البخار

قبل تنظيف فوهة البخار، اسمحي بخروج كمية من الماء الساخن من الفوهة للمساعدة في عملية التنظيف. يجب القيام بهذه الخطوة فور استخدام وظيفة البخار. وتلك هي الطريقة:

١ تأكدي من وجود ماء في الخزان ثم ضعي دورق تحت فوهة البخار.

٢ أوقفي تشغيل زر البخار.

٣ افتحي رأس التحكم في البخار عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة.

٤ اضغطي على زر القهوة وشغليه لمدة ١٠ ثوان تقريباً للسماح بخروج الماء من فوهة البخار.

٥ أوقفي تشغيل زر القهوة ثم أحكمي إغلاق رأس التحكم في البخار من خلال لفها في اتجاه عقارب الساعة.

٦ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الجهاز.

● قبل التنظيف الإضافي، افصلي الجهاز عند مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد.

● يحذر غمر الجهاز في الماء.

● لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق إلا في حالة الإشارة إلى ذلك.

### فوهة البخار

١ فكي الفوهة عن طريق لفها في اتجاه عقارب الساعة ثم اغسليها جيداً. تأكدي من عدم انسداد الفتحات الثلاث ٣ المشار إليها 13. في حالة الحاجة، يمكنك إزالة الانسداد بواسطة دبوس.

٢ نظفي أنبوب البخار. تأكدي من عدم انسداد نهاية الأنبوب.

٣ اربطي الفوهة مرة أخرى في موضعها في أنبوب التسليم.

### الخزان والغطاء العلوي وحامل المرشح

● اغسلي هذه الأجزاء ثم اشطفيها واتركيها لكي تجف.

### المرشح (المرشح الصغير والكبير)

● اغسلي المرشح واتركيها لكي يجف بعد كل استخدام.

● بعد حوالي ١٠٠ مرة استخدام أزيلي الترسبيات الجيرية عن المرشح ونظفيه جيداً حسب الإرشادات الواردة لاحقاً.

● أزيلي الغطاء الموجود في الجزء السفلي من المرشح من خلال لفه في الاتجاه المبين 7. أزيلي جهاز الكريمة من خلال سحبه لأعلى من الجانب السفلي 8.

افصلي مكونات جهاز الكريمة عن طريق سحب حاشية التثبيت إلى الجانب 9 وإزالة القرص البلاستيكي والمرشح المعدني 10. اشطفي الأجزاء جيداً.

نظفي المرشح المعدني في ماء ساخن باستخدام فرشاة 11. تأكدي من عدم انسداد الفتحات الموجودة في المرشح المعدني. في حالة الحاجة، يمكنك إزالة الانسداد بواسطة دبوس 12.

جففي الأجزاء ثم أعيدي تركيبها مع التأكد من تركيبها بشكل صحيح.

### منصة وضع الفناجان وصينية تجميع الزيادات

● أفرغي صينية تجميع الزيادات بشكل منتظم. ستلاحظين عند امتلاء صينية تجميع الزيادات، سوف تعلق العوامة الحمراء في وسط صينية تجميع الزيادات وتصبح ظاهرة من خلال الفتحة الموجودة في منصة وضع الفناجان.

١ اغسلي الأجزاء ثم جففيهما جيداً. أو بطريقة أخرى، اغسلي الأجزاء في غسالة الأطباق، فكي أولاً العوامة عن صينية تجميع الزيادات وضعيها في سلة السكاكين.

### مخرج القهوة

● بعد كل مرة استخدام تأكدي من نظافة هذه المنطقة وأنها خالية من أي حبوب قهوة.

امسحي مخرج القهوة لتنظيفه وحسب الضرورة نفذي الإجراء التالي لتنظيف المخرج بشكل جيد. الفشل في الحفاظ على نظافة هذه المنطقة سيؤثر على جودة القهوة المحضرة وقد يتلف الوحدة.

١ باستخدام مفك برغي 14، فكي مسامير البرغي التي تمسك مخرج القهوة في موضعها (لا تزيلي الغطاء الداخلي).

٢ نظفي المنطقة بقطعة قماش رطبة.

٣ نظفي المخرج المزال جيداً في محلول ماء وصابون ساخن باستخدام فرشاة. اشطفي المخرج جيداً. تأكدي من عدم انسداد الفتحات، في حالة الضرورة استخدم دبوساً لإزالة أي انسداد.

٤ اتبعي الخطوات السابقة بترتيب معكوس لإعادة تركيب المخرج.

الفشل في تنظيف مخرج القهوة والمرشح وفقاً للإرشادات الموصوفة يؤدي إلى وقف سريان الضمان.

### إزالة الترسبيات الجيرية

نوصي بإزالة الترسبيات الجيرية عن جهاز تحضير القهوة بعد ٢٠٠ مرة استخدام لتحضير القهوة.

١ نوصي بشراء منتج مخصص لإزالة الترسبيات الجيرية عن أجهزة تحضير القهوة الإسبريسو. استخدم الكميّات الموصى بها من قبل مصنع منتج إزالة الترسبيات الجيرية واحذري تجاوز سعة خزان الماء وهي ١ لتر.

٢ تأكدي من عدم تركيب حامل المرشح وضعي سلطانية تحت مخرج القهوة ودورق تحت فوهة البخار.

٣ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف ثم اضغطي على زر القهوة وافتحي رأس التحكم في البخار من خلال لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة واسمحي بتدفق كمية من الماء تكفي فنجان واحد (١) من فوهة البخار. أغلقي رأس التحكم في البخار واتركي كمية فنجان واحد (١) من الماء تخرج من مخرج القهوة. لا تنتظري للمؤشر الضوئي الأخضر لحين توقف وميضه.

٤ أوقفي تشغيل الجهاز وافصلي جهاز تحضير القهوة عن مصدر التيار الكهربائي واتركي الجهاز لمدة ١٥ دقيقة.

٥ كرري الخطوة ٣ واتركي كل محلول إزالة الترسبيات الجيرية ليتدفق من الجهاز. أوقفي تشغيل الجهاز.

٦ اشطفي خزان الماء جيداً واملئي بماء عذب.

٧ اتبعي الخطوة ٣ واسمحي للماء بالتدفق من فوهة الماء الساخن وأيضاً مخرج القهوة. كرري العملية باستخدام خزان ماء عذب. سيؤدي ذلك إلى إزالة آثار الترسبيات الجيرية.

ضمان الجهاز لا يشمل أعمال الإصلاحات الناتجة عن سوء التشغيل نتيجة الترسبيات الجيرية في حالة عدم القيام بعملية إزالة الترسبيات الجيرية بشكل منتظم.

## الصيانة ورعاية العملاء

● في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء
- اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



## معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع

يقدم هذه الخدمة. إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية

المتربطة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة

والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

## ES020 TYPE

**ملاحظة: كخاصية موفرة لاستهلاك الطاقة، سوف يتم إيقاف تشغيل ماكينة تحضير قهوة إسبريسو تلقائياً بعد ٤٠ دقيقة من آخر تشغيل لها.**

### قبل تحضير القهوة للمرة الأولى

- ١ تأكد من قفل رأس التحكم في البخار من خلال لفها في اتجاه عقارب الساعة (لا تفرطي في لفها بقوة).
- ٢ ارفعي الغطاء العلوي ثم اخرجي خزان الماء واملئيه بماء بارد. يحذر ملء الخزان بعد مستوى الحد الأقصى والمشار إليه بالعلامة "MAX". وبطريقة أخرى، يمكنك رفع الغطاء العلوي وتعبئة خزان الماء في موضعه.
- نوصي باستخدام ماء مرشح حيث ينتج قهوة مذاقها أفضل وأيضاً يقلل من تكون الترسبات الجيرية. يحذر استخدام ماء فوار أو أي سائل آخر.
- ٣ أعيدي تركيب الخزان في موضعه. تأكد من تركيبه في موضعه بشكل صحيح مع الضغط بشكل طفيف إذا لزم الأمر للتأكد من اتصال الصمام الموجود في قاع الخزان مع قاع الجهاز.

#### هام

**يحذر تشغيل الجهاز دون تعبئة الخزان بالماء. زودي مستوى الماء داخل الخزان بمجرد انخفاضه.**

- ٤ أغلقي الغطاء العلوي.
- ٥ امسكي المقبض الصغير وأرجعي فوهة البخار لإخراجها ثم ضعي كوباً أسفلها.
- ٦ ركبى المرشح في حامل المرشح (بدون وضع القهوة مع التأكد من استقرار لسان المرشح داخل التجويف الموجود في حامل المرشح). ركبى المجموعة في الجهاز من خلال وضعها أسفل مخرج القهوة ولفها ناحية اليمين ①. ضعي حاوية (كوب أو فنجان) بحجم مناسب أسفل المجموعة.
- ٧ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واضغطي على زر التشغيل/الإيقاف، سوف يضيء مصباح الزر باللون البرتقالي. وفي الوقت نفسه سيومض المؤشر الضوئي الخاص بجهازية القهوة باللون الأخضر. انتظري لحين توقف وميض المؤشر الضوئي الأخضر.
- ٨ افتحي قرص التحكم في البخار من خلال لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة واضغطي على زر القهوة واسمحي لكمية ٤ أكواب كبيرة من الماء أن تتدفق عبر فوهة البخار. اقفلي قرص التحكم في البخار واسمحي لكمية ٤ أكواب كبيرة من الماء أن تتدفق عبر مخرج القهوة إلى الحاوية (كوب أو فنجان). أعيدي تعبئة خزان الماء حسب الحاجة.
- ٩ اضغطي على زر القهوة لإيقاف تدفق القهوة، ثم اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الجهاز.
- ١٠ كرري هذه الخطوات في حالة عدم استخدامك للجهاز منذ عدة أيام مضت.

### التسخين المسبق لجهاز تحضير القهوة

- لضمان صب قهوة الإسبريسو في درجة الحرارة الصحيحة من الضروري التسخين المسبق لوحدة القهوة.
- ١ تأكد من إحكام إغلاق رأس التحكم في البخار (لفها في اتجاه عقارب الساعة) وأيضاً التأكد من وجود كمية كافية من الماء لتسخين ١ أو ٢ فنجان حسب الحاجة.
  - ٢ ركبى المرشح المطلوب في حامل المرشح (بدون وضع القهوة مع التأكد من دخول اللسان الموجود في المرشح في التجويف الموجود في حامل المرشح). ركبى حامل المرشح في الجهاز من خلال توجيهه أسفل مخرج القهوة ولفه ناحية اليمين ①. تأكد من تركيبه في موضعه بشكل صحيح.
  - ٣ ضعي فنجان تحت حامل المرشح. استخدم نفس الفنجان الذي سيتم تقديم القهوة فيه للتأكد من تسخينه مسبقاً.
  - ٤ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف وسوف يضيء المؤشر الضوئي الخاص بالزر باللون البرتقالي. وفي الوقت نفسه سيومض المؤشر الضوئي الخاص بجهازية القهوة باللون الأخضر. انتظري لحين توقف وميض المؤشر الضوئي الأخضر.
  - ٥ اضغطي على زر القهوة وسوف يضيء المؤشر الضوئي الخاص بالزر باللون البرتقالي وسيتم صب الماء الساخن في الفنجان. عندما يبدأ المؤشر الضوئي الخاص بجهازية القهوة في الوميض باللون الأخضر مرة أخرى، اضغطي على زر القهوة لإيقاف التدفق.
  - ٦ أزيلى حامل المرشح وتابعي الخطوات لتحضير القهوة باستخدام حبوب القهوة أو أكياس القهوة الجاهزة.

### لتحضير القهوة الإسبريسو باستخدام حبوب القهوة

- ١ سخني الجهاز مسبقاً حسب الخطوات المبينة في صفحة ٨١.
- ٢ تأكد من وجود ماء في الخزان.
- ٣ حددي المرشح المطلوب.
- استخدم المرشح الصغير لتحضير فنجان واحد من القهوة (أو عند استخدام أكياس القهوة الجاهزة) واستخدمي المرشح الكبير لتحضير كوبين.
- ٤ أضيفي القهوة باستخدام ملعقة القياس المزودة مع الجهاز، ملعقة واحدة لكل فنجان، ساوي سطح الملعقة ثم اضغطي على القهوة برفق باستخدام ملك القهوة. امسحي القهوة الموجودة حول الحافة.
- عند شراء حبوب القهوة تأكد من ملائمتها لتحضير قهوة الإسبريسو.
- يحذر الضغط بقوة على حبوب القهوة حيث يؤدي ذلك إلى انسداد المرشح وستخرج القهوة من المرشح ببطء شديد وستكون الكريمة بلون داكن. أما في حالة الضغط برفق شديد على حبوب القهوة، فسوف تخرج القهوة من المرشح بسرعة شديدة وستكون الكريمة فاتحة اللون ويصبح مذاق القهوة مائي.

- ٥ ركبى حامل المرشح. تأكد من دخول اللسان الموجود في المرشح في التجويف الموجود في حامل المرشح.
- ٦ ركبى حامل المرشح في مخرج القهوة. لفي حامل المرشح إلى اليمين للتأكد من قفله في موضع التثبيت بشكل صحيح ①.
- ضعي فنجان أو فنجانين تحت حامل المرشح ②. في حالة تحضير كوب واحد من القهوة، ضعي الفنجان أسفل مركز مخرج القهوة.
- ٧ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف وانتظري حتى توقف المؤشر الضوئي الأخضر الخاص بجهازية القهوة ثم اضغطي على زر القهوة.
- ٨ اضغطي على زر القهوة لصب كمية كافية من القهوة (كمية ليست كبيرة) - وإلا سيصبح مذاق القهوة ضعيفاً. في حالة تحضير كمية من القهوة ليست كبيرة، اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف لإيقاف تشغيل الجهاز. الجدول التالي يعتبر مرجعاً لفترة تشغيل زر القهوة لتحضير كميات مختلفة من القهوة.

الكمية	حجم المرشح	وقت الصب التقريبي
١ فنجان إسبريسو (٤٠ مل)	١ فنجان	١٢ ثانية
٢ فنجان (كل فنجان ٤٠ مل)	٢ فنجان	٢٥ ثانية
١ فنجان كبير من القهوة (١٢٥ مل)	١ فنجان	٣٢ ثانية
٢ فنجان كبير من القهوة (كل فنجان ١٢٥ مل)	٢ فنجان	٦٥ ثانية

- ٩ انتظري لمدة ٣٠ ثانية ثم أزيلى حامل المرشح بواسطة لفه إلى اليسار.
- قد تكون هناك كمية من الماء عند إزالة حامل المرشح. يعتبر ذلك أمراً طبيعياً.
- ١٠ لإزالة القهوة المستخدمة عن حامل المرشح، اقلبي الرافعة الموجودة على المقبض بحيث يستقر طرفها على المرشح ③. أبقى الرافعة في هذا الموضع ثم اقلبي الوحدة وأخرجي الحبوب المستخدمة ④.

#### هام

**يحذر إزالة حامل المرشح أثناء تحديد وظيفة القهوة أو البخار - فقد يتصاعد البخار ويسبب لك حروقاً.**

### لتحضير القهوة باستخدام أكياس القهوة الجاهزة

#### هام

- في حالة استخدام المرشح الخاص بتحضير فنجان واحد من القهوة لتحضير فنجان من القهوة بواسطة حبوب القهوة، فمن الضروري إزالة أي بقايا لحبوب القهوة عن المنطقة المحيطة بمخرج القهوة. من الضروري القيام بهذه الخطوة لتجنب تسرب الماء من حامل المرشح وأيضاً للحصول على أفضل أداء. توخي الحذر حيث قد ترتفع درجة حرارة هذه المنطقة.
- ١ سخني الجهاز مسبقاً حسب الخطوات المبينة في صفحة ٨١ مع تركيب المرشح الصغير في حامل المرشح.
  - ٢ بعد الانتهاء من عملية التسخين المسبق للجهاز، أزيلى حامل المرشح وضعي كيس القهوة الجاهزة في المرشح مع التأكد من توجيه الكيس بطريقة صحيحة ⑤.
  - ٣ اضغطي على الكيس باتجاه قاع المرشح مع التأكد من التصاق الأطراف الورقية بالجانب الداخلي للمرشح.
  - ٤ يجب وضع كيس القهوة بشكل مركزي وصحيح داخل المرشح.
  - ٥ ركبى حامل المرشح في مخرج القهوة ثم لفه إلى اليمين للتأكد من قفله في موضع التثبيت بشكل صحيح ①.
  - ٦ تابعي خطوات "تحضير القهوة الإسبريسو".
- ملاحظة - استخدم أكياس القهوة الجاهزة المتوافقة مع معايير ESE.
- اتبعي دائماً الخطوات الموضحة على علبة أكياس القهوة الجاهزة للحصول على معلومات حول الطريقة الصحيحة لكيفية وضع أكياس القهوة الجاهزة داخل المرشح.



### لتحضير رغوة الحليب للكاپوتشينو

- حضري قهوة الإسبريسو حسب الخطوات الموضحة فيما سبق.
- تلميح -** لتحضير أكثر من فنجان كابتوتشينو، حضري أولاً كمية القهوة المطلوبة ثم في المرحلة النهائية حضري رغوة الحليب لتحضير الكابتوتشينو.
- ١ تأكد من وجود ماء في الخزان.
  - ٢ تأكد من إحكام إغلاق رأس التحكم في البخار.
  - ٣ اضغطي على زر التشغيل/الإيقاف وسوف يضيء المؤشر الضوئي الخاص بالزر باللون البرتقالي.
  - اضغطي على زر البخار وسوق يومض المؤشر الضوئي الخاص بالبخار باللون الأحمر.
  - ٥ انتظري لحين ثبات الضوء الأحمر بشكل مستمر وذلك إشارة إلى وصول الجهاز إلى درجة الحرارة الصحيحة.
  - من الموصى به التخلص من الماء الموجود في أنبوب البخار قبل البدء في عمل رغوة الحليب. للقيام بهذه الخطوة، ضعي دورق صغير تحت فوهة البخار ولفي قرص التحكم في البخار قليلاً من خلال لفه في اتجاه عكس عقارب الساعة إلى أن يبدأ تكون البخار. لا تفتحي الصمام بالكامل.
  - ٦ املئي الدورق جزئياً بالحليب - قد يزداد حجم الحليب لأكثر من ثلاثة أضعاف لذلك اختاري دورق بحجم مناسب. كمرجع، استخدم ٤٠ إلى ٦٠ مل من الحليب لكل فنجان كابتوتشينو.
  - الحليب البارد قليل الدسم يعطي أفضل النتائج.
  - ٧ امسكي الدورق في إحدى يديك وضعي الفوهة في الحليب تأكد من عدم ارتفاع الحليب أعلى من الوصلة الموجودة في الفوهة.
  - ٨ افتحي رأس التحكم في البخار عن طريق لفها في اتجاه عكس عقارب الساعة. سيبدأ حجم الحليب في الازدياد وتتكون الرغوة ⑥. اضبطي ارتفاع الدورق مع التأكد من بقاء الفوهة تحت سطح الحليب. بعد ٢٠ إلى ٢٥ ثانية يتحول الحليب إلى بخار وتتكون الرغوة.

## لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- يحذر إزالة حامل المرشح أثناء تخمير القهوة أو خلال فترة تحضير البخار - فقد يتصاعد البخار ويسبب لك حروقاً.
- توخي الحذر حتى لا تصابي بحروق نتيجة:
  - الأجزاء الساخنة وتتضمن فوهة البخار وحامل المرشح ومخرج القهوة.
  - البخار الخارج عن طريق فوهة البخار أو القهوة الخارجة عن مخرج القهوة.
- أبقى على الأطفال بعيداً عن الجهاز. كما يحذر أيضاً ترك السلك الكهربائي متديلاً في حالة وجود طفل فقد ينتزعه.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر غمر جسم الجهاز في الماء أو السماح بببل السلك الكهربائي أو القابس - فقد تصابين بصدمة كهربائية.
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تعبئة الجهاز بالماء
  - قبل عملية التنظيف
  - بعد استخدام الجهاز.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً أثناء التشغيل.
- لا تسمحي للسلك الكهربائي بلامسة الأجزاء الساخنة.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات
- يمكن للأطفال الذين تتراوح أعمارهم من ٨ سنوات وما فوق استخدام وتنظيف وصيانة الجهاز وفقاً لتعليمات الاستخدام، شريطة أن يتم الإشراف عليهم من قبل شخص مسئول عن سلامتهم ومنحهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز وإدراكهم للمخاطر المنطوية على استخدامه.
- الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة وممن ليست لديهم معرفة باستخدام الجهاز يجب الإشراف عليهم أو منحهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.
- ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز، كما يجب الاحتفاظ بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال ممن هم دون ٨ سنوات من العمر".
- استخدمي الجهاز فقط للأغراض المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة، أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

## استكشاف جهاز قهوة الإسبريسو من Kenwood

- ① خزان ماء متحرك (قابل للفك والتكريب)
- ② الغطاء العلوي
- ③ مقبض صغير خاص بفوهة البخار
- ④ أنبوب البخار
- ⑤ فوهة البخار
- ⑥ مخرج القهوة
- ⑦ قرص التحكم في البخار
- ⑧ مرشح صغير لصب (١) فنجان أو كيس قهوة
- ⑨ لسان
- ⑩ مرشح كبير لصب (٢) فنجان فقط
- ⑪ زر القهوة
- ⑫ المؤشر الضوئي الخاص بجهازية القهوة
- ⑬ زر التشغيل/الإيقاف
- ⑭ المؤشر الضوئي الخاص بجهازية البخار
- ⑮ زر البخار
- ⑯ صينية تجميع الزيادات
- ⑰ عوامة
- ⑱ منصة وضع الفنجان
- ⑲ ملعقة القياس/مدك القهوة
- ⑳ حامل المرشح
- ㉑ رافعة تفريغ المرشح
- ㉒ صينية تدفئة الفنجان
- ㉓ محلول إزالة الترسبات الجيرية

## هام

- لا تستخدم الجهاز دون تعبئته بالماء - سيتسبب ذلك في احتراق المضخة.
- حافظي على درجة حرارة الجهاز بحيث تكون أعلى من ٠ (صفر) درجة مئوية - وفي حالة عدم الالتزام بذلك سوف تتجمد أية كمية من الماء موجودة داخل الجهاز مما ينتج عنه تلف الجهاز.
- يحذر استخدام الجهاز بدون صينية تجميع الزيادات ومنصة وضع الفنجان.
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- تأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بالأرضي.
- هذا الجهاز متوافق مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC الخاصة بالتوافق مع المتطلبات الكهرومغناطيسية وكذلك تنظييمات الاتحاد الأوروبي رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ والخاصة بمعايير المواد المتلامسة مع الأغذية.
- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
- ١ أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- ٢ اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "التنظيف".
- ٣ اغسلي الجهاز جيداً بواسطة تيار ماء نظيف: راجعي قسم "قبل تحضير القهوة للمرة الأولى".





HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**

CREATE MORE