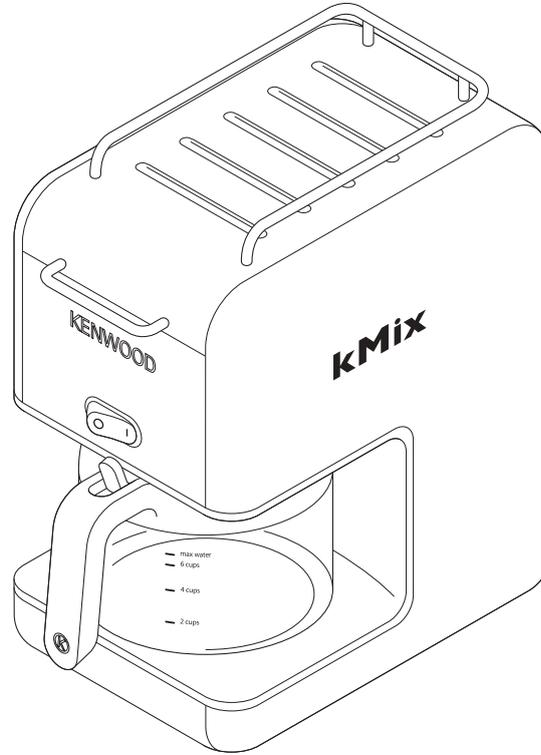


KENWOOD



CM020 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 40
Suomi	41 - 44
Türkçe	45 - 47
Česky	48 - 51
Magyar	52 - 55
Polski	56 - 59
Русский	60 - 63
Ελληνικά	64 - 67
عربي	١٧ - ١٦



Kenwood Coffee Experience

Here at Kenwood we share your appreciation for coffee and that's why we have ensured that this filter machine will enrich your experience for enjoying filtered coffee. Unfortunately not all coffee machines are able to brew coffee the ways it's meant to be. In fact it's a fine art to deliver the perfect cup; a combination of using the right ingredients and the right equipment.

Filter coffee should be brewed at 92-96°C, served at +80°C taking no longer than 6 minutes to brew a full carafe. We have carefully calibrated our machines to do precisely this so you can guarantee you have the right equipment to deliver a perfectly balanced brew.

Filter coffee is one of the many ways to enjoy coffee, below are some recommendations to perfect the ultimate filter coffee experience to serve you, family and friends.

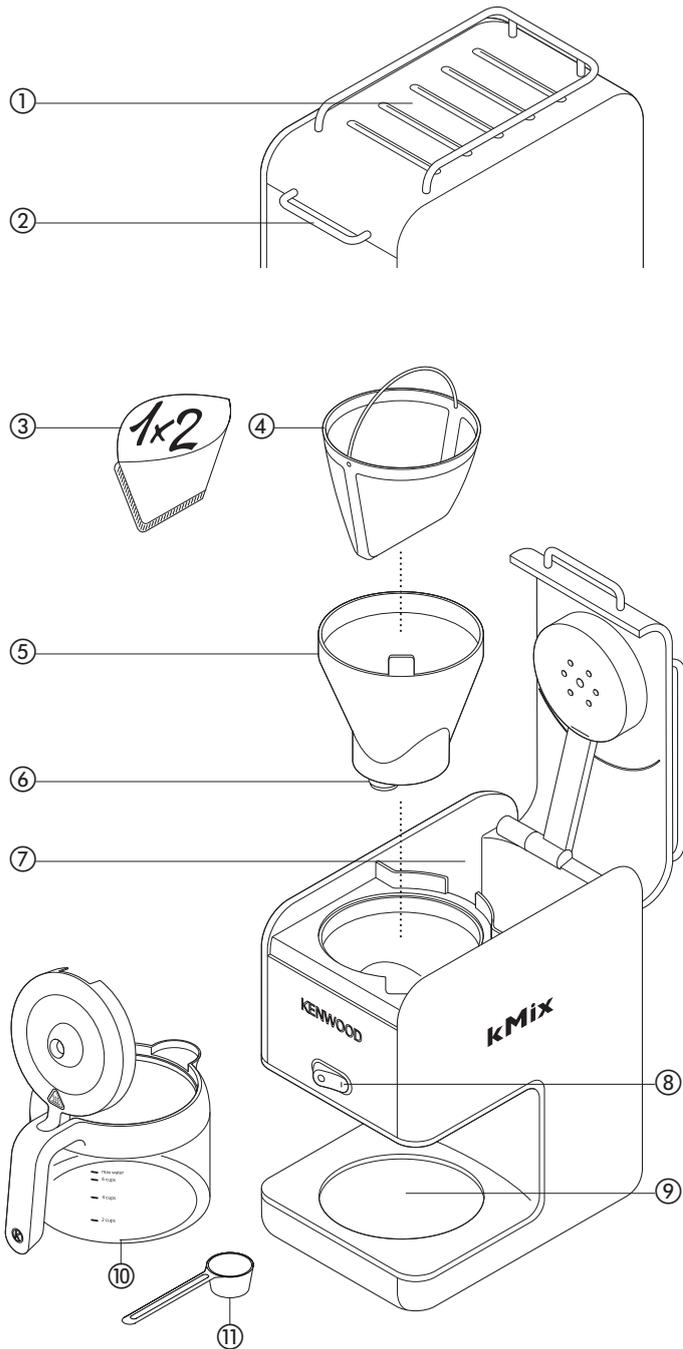
The Water ~ Your coffee is around 98-99% water so it's important to ensure you use fresh filtered water. We recommend using a water filter as it will reduce limescale and prolong the use of your coffee maker.

The Coffee ~ This machine will optimise the flavour of medium ground coffee, to deliver full body, aroma and taste. Be sure before you buy that the coffee is suitable for a filter machine. Or if you grind your own beans set the grinder to medium coarseness. If the particles are too small, water will pass through the filter too slowly resulting in 'over-extraction'; your coffee will taste bitter. If particles are too large, water will pass through too quickly resulting in 'under-extraction'; your coffee will taste weak and watery.

The Measurements ~ To brew a perfectly balanced cup we recommend to use 7 grams or 1Tbsp of ground coffee per cup. Use the measuring spoon provided to do this accurately. Coffee will taste better when fresh so we recommend drinking within 30 minutes of brewing, any longer and taste begins to deteriorate.

The Maintenance ~ Use paper filters or a permanent filter either type is suitable to produce great coffee. We recommend that you rinse your permanent filter with water after every use as any residual detergent could taint your coffee. Dispose of the used grounds immediately after use to prevent drip through of unwanted flavours trapped in the used coffee grounds. Try to keep your coffee machine clean, especially the shower head as this will help to prolong your machine and maintain perfect brewing.

We hope you will enjoy coffee brewed from Kenwood.



Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

L'expérience du café par Kenwood

Chez Kenwood, nous partageons votre amour du café et c'est pour cela que nous avons veillé à ce que cette cafetière enrichisse votre agréable expérience du café filtre. Malheureusement, toutes les cafetières ne sont pas capables de préparer un café comme il se doit. En réalité, c'est tout un art de préparer la tasse parfaite, il s'agit d'associer l'utilisation des bons ingrédients et du bon équipement.

Le café filtre doit être préparé à 92-96°C, servi à +80°C et la préparation d'une verseuse complète ne doit pas prendre plus de 6 minutes. Nous avons rigoureusement réglé nos machines pour qu'elles répondent précisément à ces exigences et vous garantir que vous disposez du bon équipement pour préparer une boisson parfaitement dosée.

Le café filtre est l'une des nombreuses manières d'apprécier un café. Ci-dessous, vous trouverez quelques recommandations qui vous permettront de parfaire pour vous, votre famille et vos amis, la meilleure expérience du café filtre.

L'eau ~ Votre café est constitué de près de 98-99% d'eau, ainsi il est important de veiller à utiliser de l'eau fraîche filtrée. Nous vous recommandons d'utiliser un filtre à eau qui permettra de réduire le calcaire et de prolonger la durée de vie de votre cafetière.

Le café ~ Cette machine optimise l'arôme du café de mouture moyenne, pour préparer un café corsé, plein d'arôme et de goût. Assurez-vous que le café que vous achetez est adapté à une utilisation avec une cafetière. Si vous moulez votre propre café, veillez à régler le moulin sur la grosseur de grain moyenne. Si les particules sont trop petites, l'eau passera au travers du filtre trop lentement et vous obtiendrez une « sur-extraction » se traduisant par un café au goût amer. Les particules trop grosses laissent passer l'eau trop rapidement, ce qui se traduit par une « sous-extraction » et un café trop léger et trop clair.

Les mesures ~ Pour préparer une tasse parfaitement dosée, nous vous recommandons d'utiliser 7 grammes ou une cuillère à soupe de café moulu par tasse. Le café a meilleur goût lorsqu'il est frais. Nous vous conseillons donc de le boire dans les 30 minutes suivant la préparation. Si vous attendez plus longtemps, le goût sera altéré.

L'entretien ~ Vous pouvez utiliser des filtres en papier ou un filtre permanent, les deux sont adaptés pour produire un excellent café. Nous vous recommandons de rincer votre filtre permanent avec de l'eau après chaque utilisation, puisque des détergents résiduels pourraient altérer votre café. Jetez la mouture de café immédiatement après l'utilisation pour éviter l'écoulement d'arômes non désirés, enfermés dans la mouture de café usagée. Veillez à garder votre cafetière propre, notamment la douchette. Cela vous aidera à prolonger la durée de vie de votre cafetière et à continuer à préparer une boisson parfaite.

Nous espérons que vous apprécierez votre café préparé par Kenwood.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.

sécurité

Faites attention à la vapeur, ne soulevez jamais le couvercle du réservoir pendant le cycle de préparation.

- Ne touchez jamais la plaque chauffante ni la zone environnante.
- **Utilisez toujours la poignée située à l'avant ② pour soulever le couvercle.**
- Ne touchez pas les parties brûlantes, y compris le plateau chauffe-tasse ①.
- Ne laissez jamais le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau et ne laissez pas le cordon ou la prise d'alimentation électrique se mouiller – vous risqueriez un choc électrique.
- Débranchez :
 - avant de remplir d'eau
 - avant le nettoyage
 - après utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne laissez pas le cordon en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez vous toujours qu'il y a de l'eau dans le réservoir avant d'allumer l'appareil.
- Cette cafetière est uniquement adaptée à une utilisation avec la verseuse fournie.

- Ne laissez pas l'appareil allumé alors que la verseuse vide se trouve sur la plaque chauffante.
- Ne placez jamais la verseuse dans un micro-ondes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil

Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sous votre appareil.

- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant la première utilisation

- 1 Lavez les éléments : voir « entretien et nettoyage ».
- 2 Faites couler deux pleins réservoirs d'eau (sans café) dans la cafetière pour la nettoyer. Voir « préparation du café »

légende

- ① plateau chauffe-tasse
- ② poignée du couvercle
- ③ filtres en papier
- ④ filtre permanent (si fourni)
- ⑤ porte-filtre
- ⑥ valve antigoutte
- ⑦ réservoir d'eau (750 ml)
- ⑧ bouton on/off (marche/arrêt) avec témoin lumineux
- ⑨ plaque chauffante
- ⑩ verseuse
- ⑪ cuillère à mesurer

préparation du café

- 1 Soulevez le couvercle à l'aide de la poignée ② située à l'avant de la cafetière.
 - 2 Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau souhaitée. Le niveau d'eau doit se situer entre les repères 2 et 6 tasses. Ne remplissez pas au-delà du repère MAX.
 - Utilisez de l'eau froide. Nous vous recommandons d'utiliser de l'eau filtrée car elle permet de réduire le calcaire et de prolonger la durée de vie de votre cafetière. N'utilisez jamais d'eau chaude ou gazeuse.
 - 3 Assurez-vous que le porte-filtre est positionné correctement.
 - 4 Placez le filtre permanent fourni ou le filtre en papier dans le porte-filtre. Ajoutez le café à l'aide de la cuillère fournie (environ 1 cuillère à soupe rase (7 g) par tasse, selon les goûts)
 - 5 Fermez le couvercle et placez la verseuse sur la plaque chauffante.
- REMARQUE : Le couvercle doit être placé sur la verseuse pour que la valve antigoutte fonctionne.**
- 6 Branchez et allumez l'appareil.
 - 7 Ne retirez pas la verseuse avant la fin du cycle de préparation. Lorsque la verseuse est vide, éteignez et débranchez l'appareil.

- La plaque chauffante maintiendra votre café au chaud. Toutefois, plus tôt vous le boirez, plus son arôme sera délicat.
- Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant un certain temps, faites couler un plein réservoir d'eau (sans café) pour le nettoyer.

entretien et nettoyage

- Éteignez, débranchez et laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage.
- Ne lavez pas les éléments au lave-vaisselle.

verseuse et couvercle, porte-filtre et porte-filtre permanent

- Lavez, puis séchez.

corps

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. N'utilisez pas d'abrasifs – ils rayent le métal et les surfaces en plastique.

détartrage

- 1 Achetez un produit de détartrage adapté.
- 2 Détartrez la machine.
- 3 Après le détartrage, faites couler au minimum deux pleins réservoirs d'eau (sans café) dans la cafetière pour la nettoyer.
- 4 Lavez les éléments.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.
Si vous avez besoin d'aide concernant :
 - l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT AUX TERMES DE LA
DIRECTIVE EUROPÉENNE
2002/96/EC.**

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.