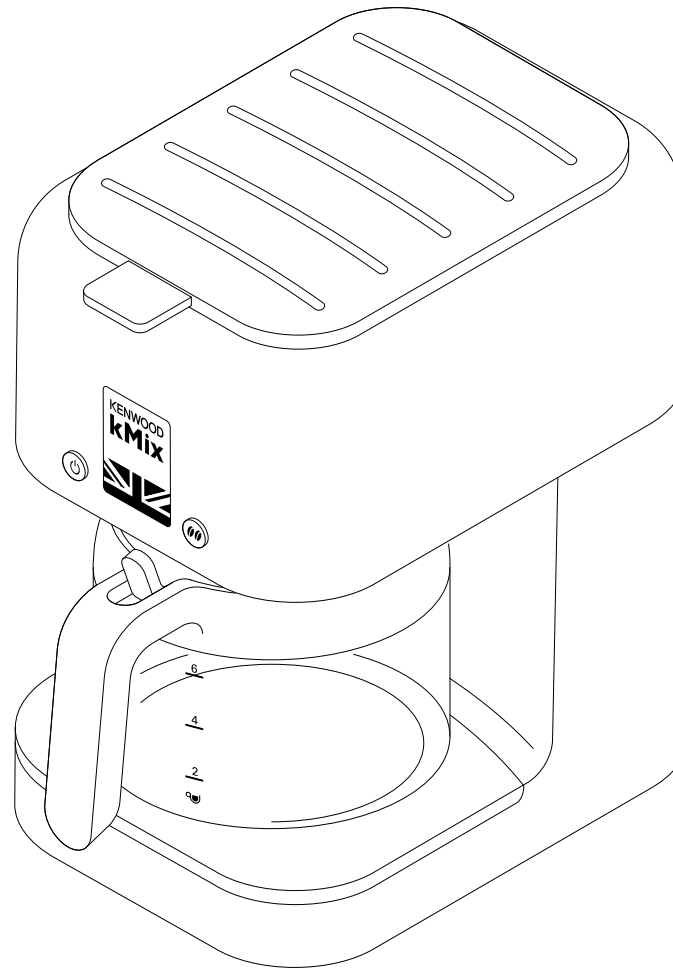


# KENWOOD

## kMix

### TYPE COX750

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 19
Deutsch	20 - 25
Italiano	26 - 31
Português	32 - 37
Español	38 - 43
Dansk	44 - 49
Svenska	50 - 55
Norsk	56 - 61
Suomi	62 - 67
Türkçe	68 - 73
Česky	74 - 79
Magyar	80 - 85
Polski	86 - 92
Ελληνικά	93 - 99
Slovenčina	100 - 106
Українська	107 - 113
عربي	114 - 119



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

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE

132254/1



## 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 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.

## Kenwood من تجربة تحضير القهوة

في Kenwood نشاطركم في تقديركم للقهوة ومن هذا المنطلق عملنا على ضمان إثراء تجربة استمتاعكم بالقهوة من خلال استخدام هذا الجهاز للترشيح وذلك للاستمتاع بالقهوة المرشحة. للأسف ليست كل أجهزة تحضير القهوة قادرة على تحضير القهوة بالطريقة التي صممت من أجلها. ففي واقع الأمر تحولت عملية تحضير فنجان من القهوة إلى عملية فنية بتناغم يجمع بين المكونات الصحيحة واستخدام الجهاز الصحيح لتحضير فنجان من القهوة.

مرشح القهوة هو أحد الطرق العديدة التي يمكنك من خلالها الاستمتاع بفنجان من القهوة، وفيما يلي بعض من التوصيات لإرشادك حول كيفية تقديم فنجان من القهوة بخبرة فائقة لنفسك ولعائلتك ولأصدقائك.

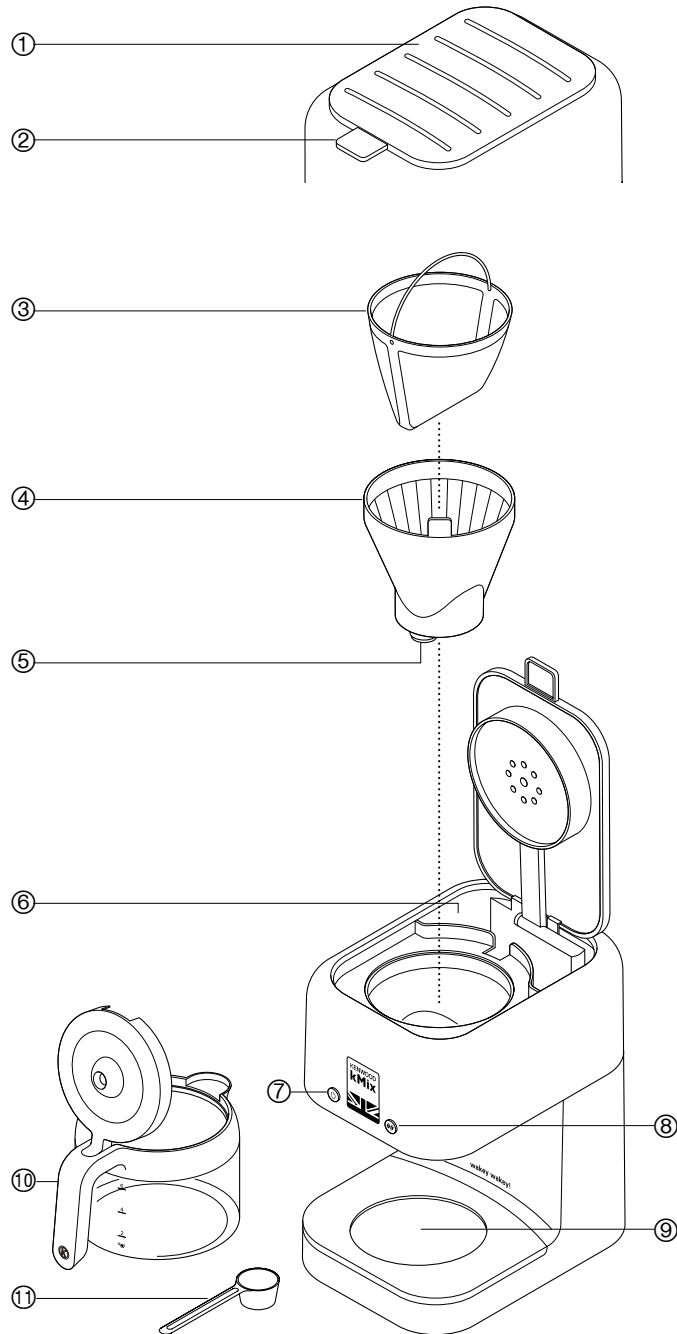
الماء - يمثل 98 إلى 99٪ من محتويات فنجان القهوة لذا من الضروري التأكد من استخدام ماء عذب مرشح. ننصحك باستخدام مرشح مياه لخفض الترسبات الجيرية وإطالة العمر التشغيلي لجهاز تحضير القهوة.

البن - يعمل هذا الجهاز على تحضير أفضل فنجان من القهوة من مسحوق البن المتوسط لتحضير فنجان من القهوة يجمع بين الرائحة المميزة والمذاق الرائع. تأكد من شرائك للبن أنه مناسباً للاستخدام مع مرشح القهوة. وفي حالة تحضيرك للبن بنفسك تأكد من طحن الحبوب إلى درجة الخشونة المتوسطة التي تناسب الاستخدام في مرشح القهوة. كلما كانت حبيبات البن صغيرة جداً يمر الماء خلال مرشح القهوة ببطء شديد مما ينتج عنه "فرط استخلاص المذاق" ويصبح مذاق القهوة الناتجة مرراً. أما إذا كانت حبيبات القهوة كبيرة جداً يمر الماء خلال مرشح القهوة بسرعة مما ينتج عنه ضعف استخلاص المذاق ويصبح مذاق القهوة الناتجة ضعيفاً ومائياً.

المقادير - لتحضير فنجان متوازن تماماً من القهوة نوصي باستخدام 7 غرام أو ملعقة كبيرة من مسحوق البن لكل فنجان من القهوة. مذاق القهوة الطازجة أفضل لذلك نوصي بتناول القهوة في غضون 30 دقيقة من تحضيرها حيث كلما طالت المدة كلما بدء مذاق القهوة في التغير.

الصيانة - استخدم المرشحات الورقية أو المرشح الدائم فأي من النوعين مناسب لتحضير قهوة رائعة. ننصحك بشطف المرشح الدائم بالماء بعد كل مرة استخدام حيث قد تؤدي بقايا المنظفات إلى إفساد مذاق القهوة المحضرة. تخلصي من مسحوق البن المستخدم فور الانتهاء من تحضير القهوة لمنع تنقيط أية نكهات غير مرغوبة على القهوة التي تم تحضيرها من مسحوق البن المستخدم. حافظي على نظافة جهاز تحضير القهوة وخاصة رأس اندفاع الماء حيث يعمل ذلك على إطالة العمر التشغيلي للجهاز وتقديم مشروب ممتاز.

نتمنى لكم الاستمتاع بالقهوة المحضرة من خلال جهاز Kenwood.



## safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
- **Watch out for steam, never lift the tank lid during the brewing cycle.**
- Never touch the hotplate or surrounding area.
- **Always lift the lid using the tab at the front ②.**
- Do not touch hot parts including the cup warming tray ①.
- Never let the cord hang down where a child could grab it.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never put the appliance 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 appliance on unattended.
- Do not let the cord touch hot parts.
- Always make sure there is water in the tank before switching on.
- This coffee maker is only suitable for use with the type of carafe supplied.
- Do not leave the appliance switched on with an empty carafe on the hotplate.
- Never put the carafe in the microwave.

# Obsah je uzamčen

**Dokončete, prosím, proces objednávky.**

**Následně budete mít přístup k celému dokumentu.**



**Proč je dokument uzamčen? Nahněvat Vás rozhodně nechceme. Jsou k tomu dva hlavní důvody:**

- 1) Vytvořit a udržovat obsáhlou databázi návodů stojí nejen spoustu úsilí a času, ale i finanční prostředky. Dělali byste to Vy zadarmo? Ne\*. Zakoupením této služby obdržíte úplný návod a podpoříte provoz a rozvoj našich stránek. Třeba se Vám to bude ještě někdy hodit.

*\*) Možná zpočátku ano. Ale vězte, že dotovat to dlouhodobě nelze. A rozhodně na tom nezbohatneme.*

- 2) Pak jsou tady „roboti“, kteří se přiživují na naší práci a „vysávají“ výsledky našeho úsilí pro svůj prospěch. Tímto krokem se jim to snažíme překazit.

A pokud nemáte zájem, respektujeme to. Urgujte svého prodejce. A když neuspějete, rádi Vás uvidíme!