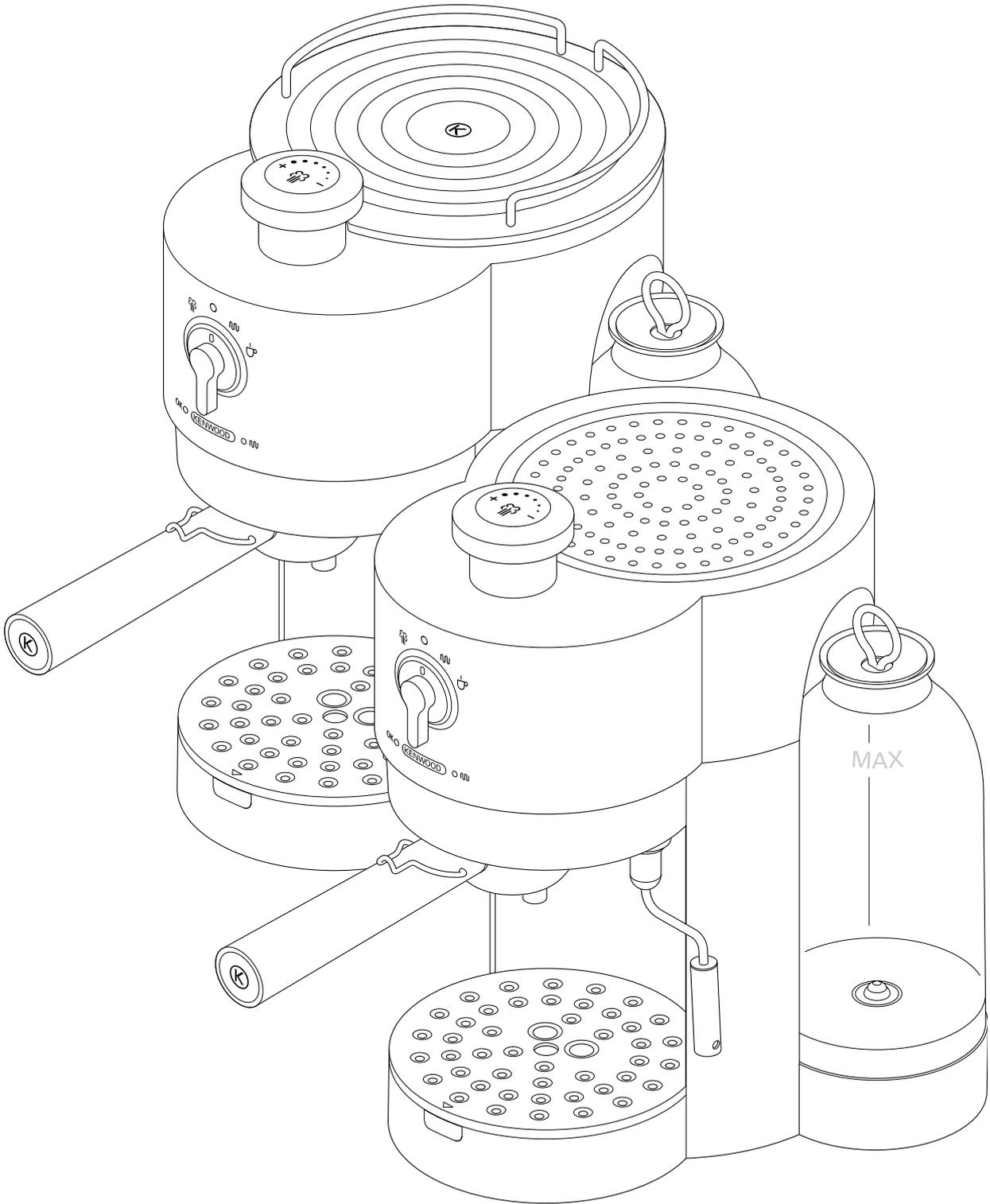
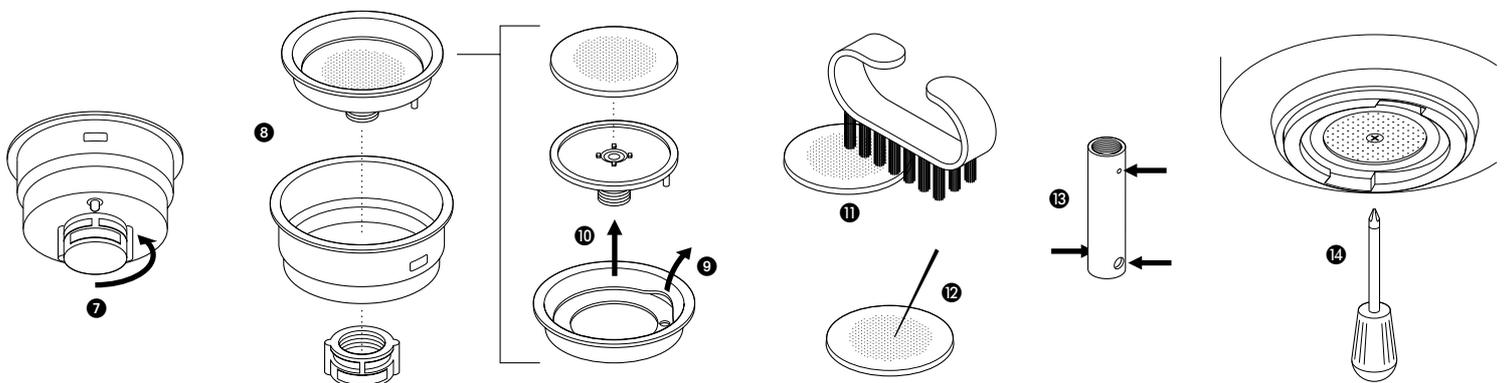
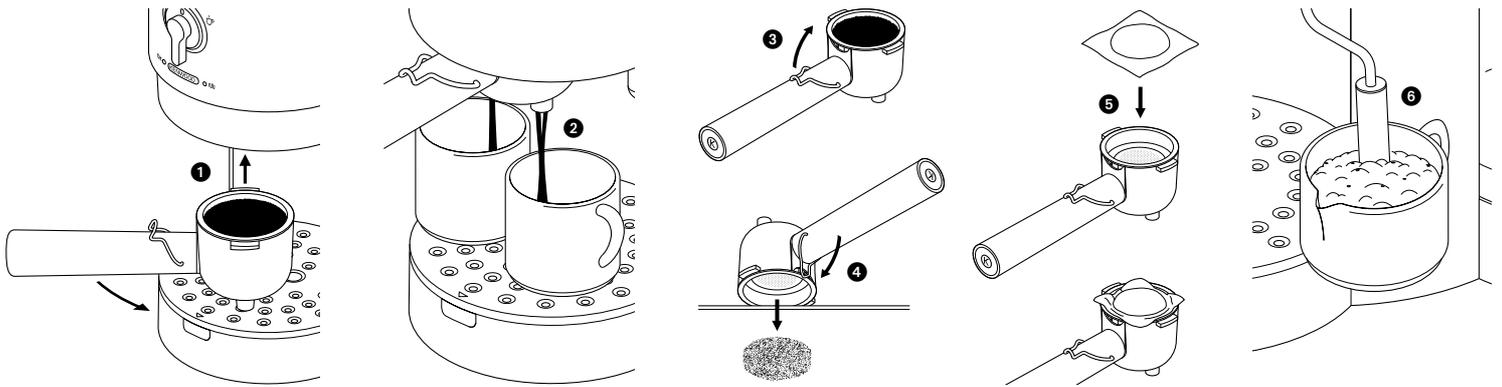
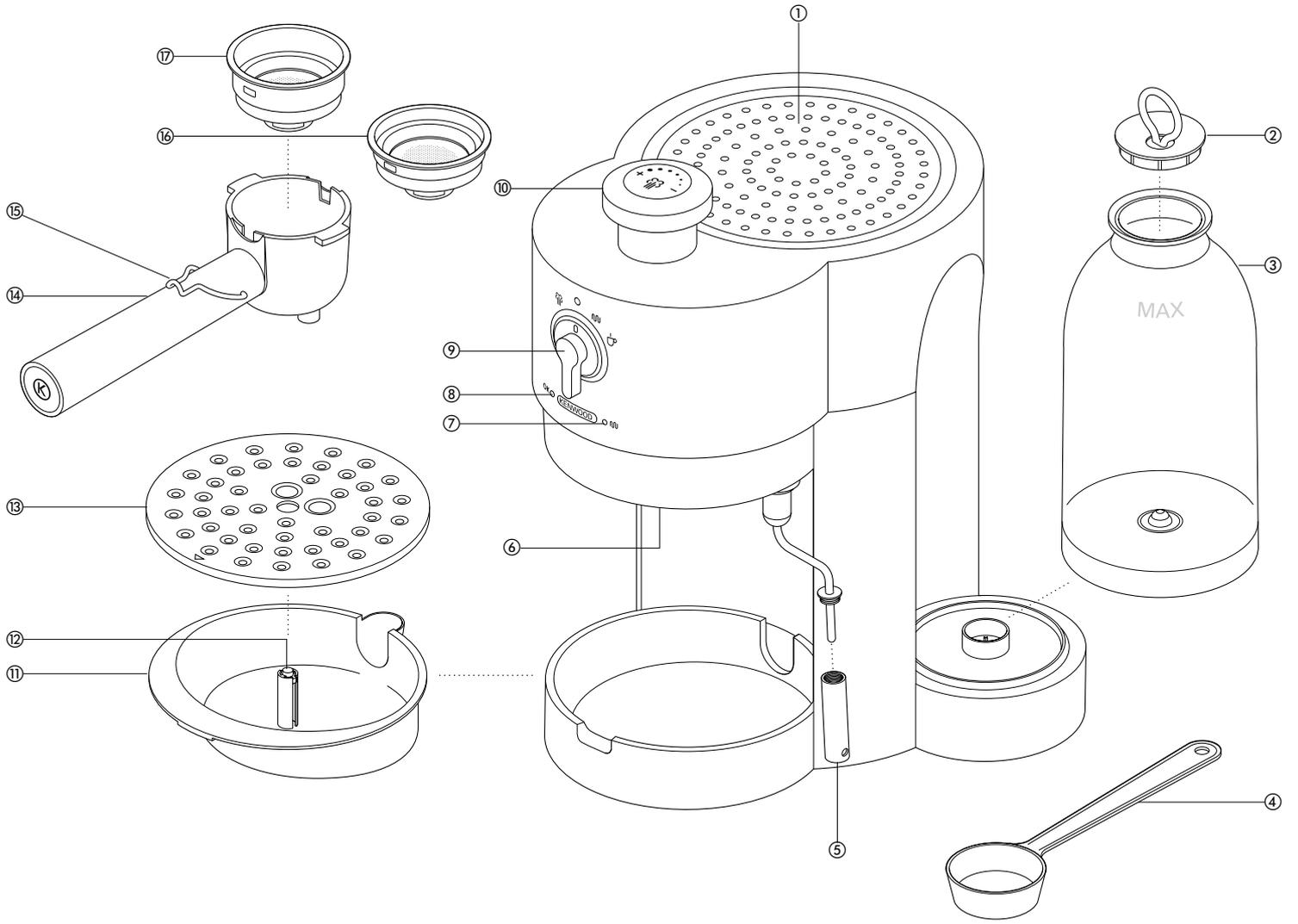


# KENWOOD



ES430 series  
ES460 series



# Français

## Veillez déplier les illustrations de la première page

### sécurité

- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le filtrage du café ou lorsque le bouton de sélection se trouve en position café ou vapeur – celle-ci risque de s'échapper et de vous brûler.
- Attention de ne pas vous brûler avec :
  - les éléments chauds, y compris la buse vapeur/eau chaude, la plaque chauffe-tasses, le porte-filtre et la tête de percolation.
  - la vapeur ou l'eau chaude sortant de la buse vapeur/eau chaude ou de la tête de percolation.
- Tenir la machine hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon de manière à ce qu'un enfant puisse le saisir.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé – faites-le vérifier ou réparer (voir « entretien »).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne mouillez jamais le cordon ni la prise – il y a risque d'électrocution.
- Débranchez la machine :
  - avant de la remplir d'eau
  - avant le nettoyage
  - après l'emploi.
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des parties chaudes de l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec la machine.

#### **important**

- N'utilisez jamais l'appareil sans eau – la pompe grillerait.
- Conservez l'appareil à une température supérieure à 0°C – s'il reste de l'eau, elle risque de geler et d'endommager la machine.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- N'utilisez jamais la machine sans le bac collecteur et la grille porte-tasses.

#### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle qui est indiquée sur la base de l'appareil.
- Cette machine est conforme à la directive 89/336/EEC de la Communauté économique européenne.

#### **avant la première utilisation**

- 1 Retirez tous les éléments d'emballage.
- 2 Lavez les pièces : voir « nettoyage ».
- 3 Rincez la machine à l'eau claire – voir « avant le premier café ».
- 4 Enroulez la longueur du cordon non utilisée autour du range-cordon situé sous l'appareil.

### description de votre machine à espresso Kenwood

- ① plaque chauffe-tasses
- ② couvercle du réservoir
- ③ réservoir d'eau
- ④ cuillère-mesure
- ⑤ buse de vapeur/eau chaude
- ⑥ tête de percolation
- ⑦ voyant de l'élément chauffant
- ⑧ témoin de fonctionnement
- ⑨ bouton de sélection
- ⑩ bouton vapeur/eau chaude
- ⑪ bac collecteur
- ⑫ flotteur
- ⑬ grille porte-tasses
- ⑭ porte-filtre
- ⑮ levier de vidage du filtre
- ⑯ filtre pour une tasse ou une capsule de café
- ⑰ filtre pour deux tasses de café seulement

### avant le premier café

- 1 Vérifiez que le bouton de sélection est sur la position arrêt ( O ) et que le bouton vapeur/eau chaude est fermé en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (ne pas forcer).
- 2 Soulevez le réservoir, enlevez le couvercle et remplissez le réservoir d'eau froide. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué. Vous pouvez également remplir le réservoir sans le retirer de la cafetière.
- Il est recommandé d'employer de l'eau purifiée dans un filtre Kenwood pour optimiser le goût du café et minimiser l'entartrage. N'employez jamais d'eau gazeuse.
- Remettez le réservoir en place. Vérifiez qu'il est correctement positionné et, au besoin, appuyez légèrement pour vous assurer que la valve au fond du réservoir est bien connectée au fond de la machine. N.B. Il est normal que de l'eau reste dans le compartiment situé sous le réservoir. Il suffit de l'éponger.

#### **Important**

#### **Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le réservoir est vide. Rajoutez de l'eau dès que le niveau est bas.**

- 3 Faites pivoter la buse vapeur/eau chaude et placez un pot en dessous.
- 4 Montez le porte-filtre sur l'appareil en le positionnant sous la tête de percolation puis en tournant le manche vers la droite. Placez un bol en dessous.
- 5 Tournez le bouton de sélection jusqu'à la position élément chauffant ( ☺ ). Le voyant de l'élément chauffant s'allumera, attendez que le témoin de fonctionnement s'illumine.
- 6 Tournez le bouton de sélection jusqu'à la position café/eau chaude ( ☺ ) et attendez que deux tasses d'eau coulent dans le bol.
- 7 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez deux tasses d'eau couler dans le pot.
- 8 Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre et mettez le bouton de sélection sur la position arrêt ( O ).
- 9 Répétez le processus si la machine n'a pas servi pendant plusieurs jours.

### préchauffage de l'appareil

Pour que le café espresso soit préparé à la bonne température, il est essentiel de préchauffer la machine.

- 1 Positionnez le bouton de sélection sur élément chauffant ( ☺ ).
- 2 Vérifiez que le bouton vapeur/eau chaude est bien fermé (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre) et qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 3 Placez le filtre voulu dans le porte-filtre (sans café). Fixez celui-ci à la machine d'abord en le positionnant sous la tête de percolation, puis en tournant le manche vers la droite ①. Vérifiez qu'il est bien enclenché.
- 4 Placez une tasse sous le porte-filtre. Si vous utilisez la même tasse pour servir le café, elle sera préchauffée. Sinon, les tasses peuvent être préchauffées sur la plaque chauffe-tasses.
- 5 Lorsque le voyant de fonctionnement est allumé, mettez le bouton de sélection sur la position café ( ☺ ).
- 6 Laissez l'eau couler jusqu'à ce que le témoin de fonctionnement s'éteigne puis mettez le bouton de sélection sur la position élément chauffant ( ☺ ).
- 7 Retirez le porte-filtre et passez ensuite à la préparation du café choisi.

## pour faire du café espresso avec du café moulu

- 1 Préchauffez l'appareil comme indiqué à la page 10.
- 2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 3 Insérez le filtre voulu dans le porte-filtre. Veillez à ce que les languettes du filtre soient bien engagées dans les encoches du porte-filtre.
  - Utilisez le petit filtre pour une tasse de café (ou avec une capsule) ou le grand filtre pour deux tasses.
- 4 Remplissez le filtre avec la cuillère-mesure, une cuillère rase de café par tasse. Nivelez le café et tassez-le légèrement avec le dos de la cuillère. Essayez le bord du filtre.
  - Si vous achetez du café moulu, veillez à ce qu'il convienne aux machines à espresso.
  - Il ne faut pas trop tasser la mouture car le café s'écoulera trop lentement et sa crème sera foncée. Par contre, si la mouture n'est pas assez tassée, le café s'écoulera trop vite et sa crème sera de couleur claire.
- 5 Positionnez le porte-filtre sous la tête de percolation. Tournez-le vers la droite pour l'enclencher en position ❶.
  - Placez une ou deux tasses en dessous ❷. Si vous ne faites qu'une tasse, centrez-la sur la grille.
  - Vérifiez que le bouton de sélection se trouve sur la position élément chauffant (☺), le voyant de celui-ci s'allumera. Attendez que le témoin de fonctionnement s'allume puis mettez le bouton de sélection sur la position café (☺).
- 6 Lorsque vous avez suffisamment de café – pas trop, sinon il sera trop allongé (le dosage optimal est de 50 ml par tasse) – remettez le bouton de sélection sur la position élément chauffant (☺). Si vous ne faites pas d'autres cafés, mettez le bouton de sélection sur la position arrêt (○).
- 7 Retirez le porte-filtre en tournant le manche vers la gauche.
  - Il y aura de l'eau sur le filtre : c'est une chose normale.
- 8 Pour vider le marc du porte-filtre, basculez le levier situé sur le manche jusqu'à ce que l'extrémité vienne se poser sur le filtre ❸. Maintenez le levier dans cette position puis retournez le porte-filtre et tapotez-le pour en vider le contenu ❹.

### Important

Ne retirez jamais le porte-filtre lorsque la fonction café (☺) ou vapeur (☺) est sélectionnée ou que le café est en train de passer – de la vapeur pourrait s'échapper et vous brûler.

## pour faire du café avec une capsule

### Important

Si le petit porte-filtre doit être utilisé avec une capsule après avoir contenu du café moulu, nettoyez la tête de percolation pour ôter toute trace de marc. Cette opération est nécessaire pour éviter que l'eau ne s'échappe du porte-filtre et pour assurer une performance optimale. Attention, cette partie risque d'être chaude.

- 1 Pour que le café soit bien chaud, préchauffez l'appareil comme indiqué à la page 10. Placez le petit filtre dans le porte-filtre en veillant à ce que les languettes soient bien engagées dans les encoches du porte-filtre.
- 2 Placez la dosette de café dans le filtre en veillant à ce qu'elle soit orientée correctement ❶.
- 3 Poussez la capsule vers le fond du filtre en vérifiant que les bords du papier adhérent bien aux parois intérieures du filtre.
- 4 La capsule doit être bien centrée dans le filtre.
- 5 Placez le porte-filtre sous la tête de percolation et tournez le manche jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position ❶.
  - Suivez ensuite les explications « pour faire du café espresso ».
  - N. B. – utilisez des capsules conformes aux normes E.S.E.
  - Suivez toujours les instructions indiquées sur l'emballage des capsules pour bien positionner celles-ci dans le filtre.



## pour faire mousser du lait pour le cappuccino

Préparez du café espresso suivant les instructions ci-dessus.

- 1 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 2 Mettez le bouton de sélection en position vapeur (☺). Attendez que le témoin de fonctionnement s'allume pour indiquer que l'élément chauffant a atteint la température appropriée.
- 3 Mettez du lait dans un pot. Le lait pouvant tripler de volume, choisissez un pot assez grand.
  - Le lait demi-écrémé froid donne les meilleurs résultats.
- 4 Placez le pot sous la buse vapeur/eau chaude ❶.

- 5 Plongez la buse dans le lait – jusqu'à 3 cm environ – et tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait va commencer à monter et à mousser. Lorsque son volume a doublé, immergez entièrement la buse et continuez à chauffer le lait. Une fois que la température voulue est atteinte (60°C), arrêtez la vapeur en tournant le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - Plus on tourne le bouton vapeur/eau chaude, plus on produit de vapeur.
  - Ne laissez jamais le lait bouillir, cela altérerait le goût du café.
- 6 Remettez le bouton de sélection sur la position arrêt (○).
- 7 Versez le lait mousseux dans les tasses contenant le café espresso.

**Important** – Ne faites jamais fonctionner la buse vapeur/eau chaude plus de deux minutes d'affilée.

**astuce** – pour préparer plusieurs cappuccinos, faites d'abord tous les cafés puis faites mousser suffisamment de lait pour toutes les tasses.

## pour faire du café espresso après avoir fait mousser du lait

### Important

Ne retirez jamais le porte-filtre de l'appareil immédiatement après avoir utilisé la fonction vapeur.

Si vous devez faire du café espresso après avoir fait mousser du lait, il faut vous débarrasser de l'eau chaude restante, qui pourrait brûler votre café. Voici comment :

- 1 Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude, vérifiez que le bouton de sélection se trouve sur la position élément chauffant (☺) puis tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Mettez le bouton de sélection sur la position café (☺) et laissez l'eau couler jusqu'à ce que le témoin de fonctionnement s'allume.
- 2 Mettez le bouton de sélection sur la position élément chauffant (☺) pour que l'eau cesse de couler de la buse vapeur/eau chaude. Tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer.
- 3 L'appareil est maintenant prêt à faire du café.

## pour faire bouillir de l'eau destinée à d'autres boissons – thé, infusions, etc.

- 1 Vérifiez que le bouton de sélection se trouve sur la position arrêt (○).
- 2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 3 Mettez le bouton de sélection sur la position élément chauffant (☺).
- 4 Placez un récipient sous la buse vapeur/eau chaude.
- 5 Lorsque le témoin de fonctionnement s'allume, tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis mettez le bouton de sélection sur la position café/eau chaude (☺). De l'eau chaude s'écoulera alors de la buse vapeur/eau chaude.
- 6 Pour arrêter l'écoulement d'eau chaude, remettez le bouton de sélection sur la position arrêt (○) puis tournez le bouton vapeur/eau chaude dans le sens des aiguilles d'une montre.
  - N'utilisez jamais la fonction vapeur plus de deux minutes d'affilée.

## nettoyage

- Avant de la nettoyer, débranchez la machine et laissez-la refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle.

### réservoir, couvercle, porte-filtre

- Lavez, rincez et laissez sécher.

### filtres (petit et grand)

- Lavez et séchez après chaque utilisation.
- Au bout d'une certaine d'utilisations, démontez et lavez les pièces à fond, comme indiqué ci-après.
- Retirez le bouchon situé sur le fond du filtre en le tournant dans la direction indiquée ❶. Retirez le dispositif pour la crème en le poussant par en dessous ❷. Pour séparer les éléments de ce dispositif, tirez le joint vers le côté ❸ et retirez le disque en plastique et le filtre en métal ❹. Rincez soigneusement ces pièces. Nettoyez le filtre en métal dans de l'eau chaude avec une brosse ❺. Vérifiez que les trous du filtre en métal ne sont pas bouchés. Au besoin, nettoyez-les avec une épingle ❻. Essayez les pièces puis réassemblez-les en veillant à les positionner correctement.

### **buse vapeur/eau chaude**

- Avant le nettoyage, laissez de l'eau chaude couler par la buse (voir « pour faire bouillir de l'eau destinée à d'autres boissons »). Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de continuer.
- Dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis lavez-la soigneusement. Vérifiez que les trois trous de la buse ne sont pas encrassés **13**. Au besoin, débouchez-les avec une aiguille.
- Nettoyez le tube d'arrivée vapeur/eau chaude. Vérifiez que le bout n'est pas bouché.
- Revissez la buse sur le tube.

### **grille porte-tasses, bac collecteur**

- Videz régulièrement le bac collecteur. Lorsqu'il est plein, le flotteur rouge qui se trouve au milieu s'élève et devient visible dans le trou central de la grille.
- 1 Lavez le bac, puis séchez-le.

### **tête de percolation/élément chauffant**

- Essuyez toutes traces de marc se trouvant sur cette zone. Au moins deux fois par an, effectuez l'opération suivante :
- 1 Avec un tournevis **14**, enlevez la vis qui maintient la tête de percolation en place.
  - 2 Nettoyez la zone de l'élément chauffant avec un chiffon humide.
  - 3 Avec une brosse, nettoyez soigneusement la tête de percolation dans de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vérifiez que les trous ne sont pas encrassés – au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
  - 4 Remontez la tête de percolation.
- La garantie pourrait être annulée si la tête de percolation et les filtres ne sont pas nettoyés comme indiqué.

### **détartrage**

Il est conseillé de détartrer votre machine à café après avoir atteint 200 tasses préparées.

- 1 Nous recommandons l'achat d'un produit spécifiquement conçu pour le détartrage des machines à café espresso.
- 2 Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et positionnez un bol sous la sortie café liquide/bouilloire.
- 3 Versez 1 litre d'eau et 250 ml de détartrant dans le réservoir.
- 4 Tournez le bouton de sélection jusqu'en position bouilloire ( **☺** ) et attendez l'allumage du voyant OK.
- 5 Tournez le bouton de sélection jusqu'en position café ( **☺** ) et laissez la moitié de la solution s'écouler. Tournez de nouveau le bouton de sélection jusqu'en position arrêt ( **○** ) afin d'interrompre l'écoulement.
- 6 Laissez la machine reposer pendant 15 minutes, puis tournez le bouton jusqu'en position café ( **☺** ) et laissez le réservoir se vider entièrement.
- 7 Rincez soigneusement le réservoir. Remplissez-le d'eau fraîche, tournez le bouton de sélection jusqu'en position café ( **☺** ) et laissez passer toute l'eau.
- 8 Tournez le bouton de sélection jusqu'en position arrêt ( **○** ).

Si le détartrage n'est pas effectué régulièrement, les réparations suite à un mauvais fonctionnement provoqué par une accumulation de calcaire ne sont pas couvertes par la garantie.

## **entretien et service après-vente**

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé.

Si vous avez besoin d'assistance en ce qui concerne :

- l'utilisation de votre machine à espresso,
  - l'entretien ou les réparations,
- contactez le magasin où vous avez acheté l'appareil.

## guide de dépannage

problème	cause possible	solution
Le café ne s'écoule pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu est humide et/ou il est trop tassé dans le filtre.</li> <li>Les trous de l'orifice du filtre sont bouchés.</li> <li>La tête de percolation est encrassée.</li> <li>Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte.</li> <li>Les trous du dispositif à crème sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifiez que votre café moulu convient aux machines à espresso. Tassez moins le café dans le filtre et, s'il le faut, changez de mouture.</li> <li>Nettoyez les trous de l'orifice.</li> <li>Nettoyez la tête comme indiqué précédemment.</li> <li>Appuyez légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve.</li> <li>Démontez le dispositif pour la crème et nettoyez bien les pièces – voir « nettoyage » (filtre).</li> </ul>
Le café s'égoutte sur les côtés du porte-filtre et non par les trous.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le porte-filtre est mal fixé à l'appareil.</li> <li>Le joint de l'élément chauffant a perdu son élasticité.</li> <li>Les trous de l'orifice du porte-filtre sont bouchés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remettre le porte-filtre en veillant à ce qu'il soit bien positionné et tourner le manche vers la droite.</li> <li>Faire remplacer le joint – voir « entretien et service après-vente ».</li> <li>Nettoyer les trous de l'orifice.</li> </ul>
Le café est froid	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine n'a pas été préchauffée.</li> <li>Les tasses n'ont pas été préchauffées.</li> <li>Le témoin de fonctionnement n'était pas allumé lorsque le bouton de sélection a été mis sur la position café (☞).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suivre les instructions sur le préchauffage de la machine.</li> <li>Préchauffer les tasses avec de l'eau chaude ou les placer sur la plaque chauffe-tasses.</li> <li>Attendre que le témoin de fonctionnement s'allume avant de mettre le bouton de sélection sur la position café (☞).</li> </ul>
La pompe est trop bruyante.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le réservoir à eau est vide.</li> <li>Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplir le réservoir d'eau.</li> <li>Appuyer légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve.</li> </ul>
La crème du café est de couleur claire et le café s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu n'est pas assez tassé.</li> <li>Le filtre ne contient pas assez de café.</li> <li>Le café est passé en trop grande quantité.</li> <li>Le café employé ne convient pas à l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tasser un peu plus le café moulu.</li> <li>Augmenter la quantité de café dans le filtre.</li> <li>Diminuer la quantité de café dans la/les tasse(s)</li> <li>Changer de type de café.</li> </ul>
La crème du café est foncée et le café s'écoule trop lentement.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le café moulu est trop tassé dans le filtre.</li> <li>La tête de percolation est bouchée.</li> <li>Le filtre contient trop de café.</li> <li>La mouture est trop fine.</li> <li>Le café employé ne convient pas à l'appareil.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Moins tasser le café.</li> <li>Nettoyer comme indiqué précédemment.</li> <li>Diminuer la quantité de café.</li> <li>Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso.</li> <li>Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso.</li> </ul>
Le café a un goût acide.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La machine n'a pas été suffisamment rincée après le détartrage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rincer plusieurs fois la machine en la faisant fonctionner sans café et rincer tous les éléments – voir « nettoyage ».</li> </ul>
Le lait ne mousse pas assez lors de la préparation d'un cappuccino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le lait n'est pas assez froid.</li> <li>Le dispositif à cappuccino est encrassé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Toujours employer du lait sortant du réfrigérateur.</li> <li>Essayer du lait contenant plus ou moins de crème.</li> <li>Nettoyer le tube et la buse vapeur/eau chaude – voir « nettoyage ».</li> </ul>