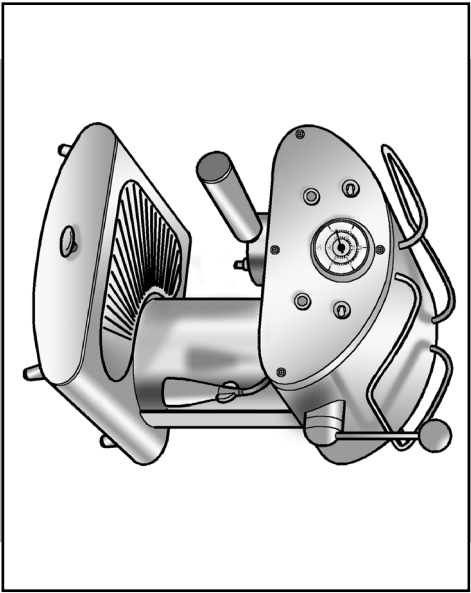
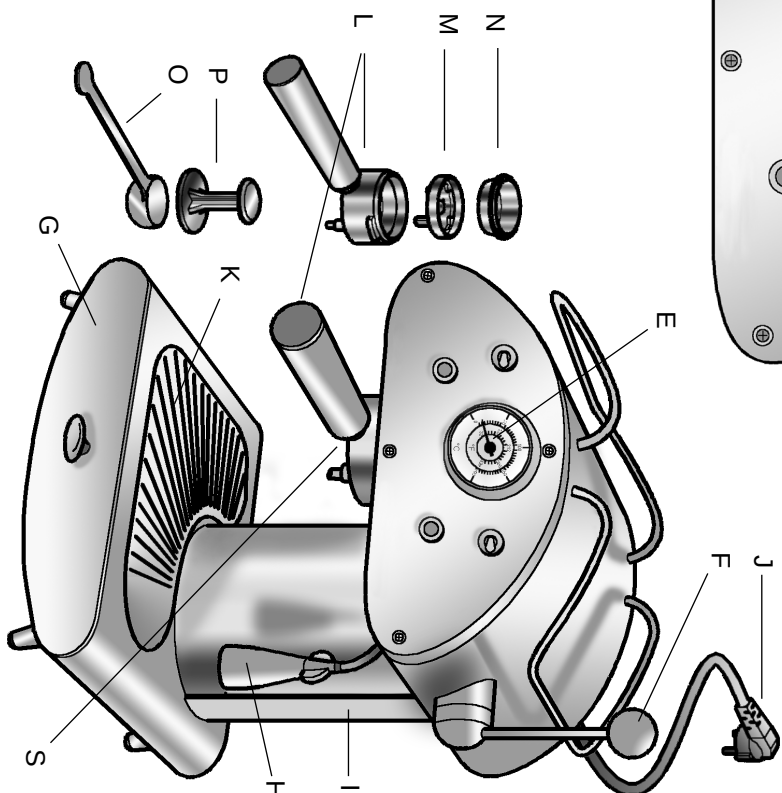
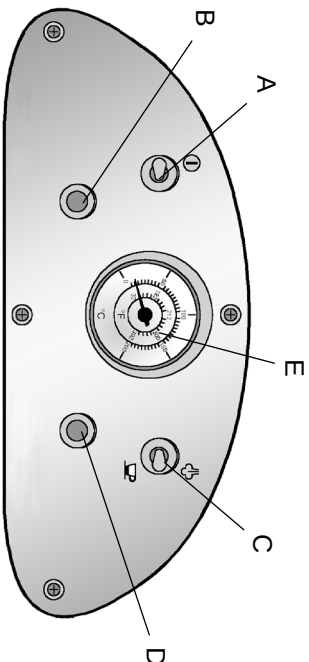
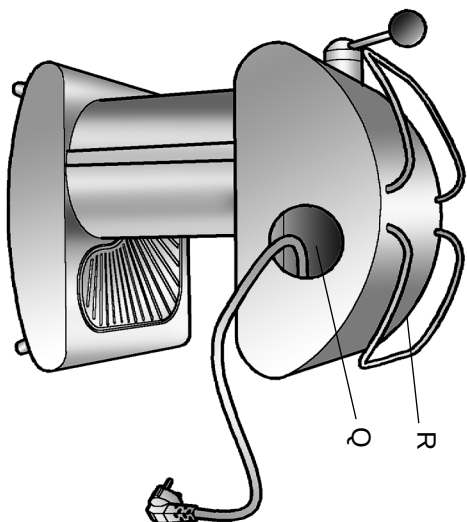




KENWOOD

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



AVVERTENZE IMPORTANTI

- Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso
- Non usare la macchina senza acqua, poiché in tale caso la pompa si brucerebbe.
- Il cavo non deve toccare le parti calde della macchina.
- Togliere la spina dalla presa prima di ogni intervento di pulizia o di manutenzione.
- Non lasciare la macchina a temperatura ambiente inferiore a 0°C, in quanto, il residuo d'acqua nella caldaia potrebbe ghiacciare e provocare dei danni.
- Prima di procedere all'operazione di riempimento del serbatoio dell'acqua, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- L'apparecchio è destinato solo ad uso domestico.
- Non lasciare mai la macchina in funzione alla portata dei bambini.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio Assistenza Tecnica o comunque da una persona con qualifica simile in modo da prevenire ogni rischio.
- Non toccare l'aggancio del portafiltro ed il tubicino metallico del cappuccinatore quando l'apparecchio è in funzione, in quanto potrebbero causare delle scottature.
- Non lasciare mai il cavo di alimentazione dentro la propria sede durante l'uso. Svolgerlo completamente.
- Dopo aver ovviamente staccato la spina di alimentazione e dopo che le parti calde si saranno raffreddate, l'apparecchio dovrà essere pulito esclusivamente con un panno non abrasivo appena inumidito, agguindando poche gocce di detergenti neutri non aggressivi (non usare mai solventi che danneggiano la verniciatura); **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI.**
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 89/336 CEE relativa alla compatibilità elettromagnetica.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

Le macchine da caffè KENWOOD sono ideali per chi sa gustarsi i piaceri della vita, a cominciare da un buon caffè. Grazie al dispositivo Thermocream® si può sempre ottenere a casa un caffè caldo e cremoso come quello del bar.

Infatti, il dispositivo Thermocream® è dotato di un filtro che assicura l'erogazione del caffè a pressione costante.

In questo modo si può gustare un caffè con molta crema, dall'aroma intenso e dal gusto pieno e corposo, senza la necessità di pressare energeticamente ed utilizzando qualsiasi tipo di miscela purché non troppo fine.

Le macchine da caffè Kenwood soddisfano anche gli amanti del cappuccino perché grazie al dispositivo MAXI CAPPUCCINO si può ottenere, in meno di dieci secondi, una schiuma ricca e densa.

Inoltre caffè subito pronto con le macchine Kenwood perché dotate del sistema autoinnesco che consente di fare subito il caffè anche in caso di lungo inutilizzo delle macchine o dopo il riempimento del serbatoio dell'acqua.

Buon caffè a tutti con CAFE' RETRO Kenwood!

DESCRIZIONE DEI COMANDI E DEI COMPONENTI

A. Interruttore accensione

Posizione verso l'alto (): macchina accesa

Posizione verso il basso: macchina spenta

B. Spia accensione

C. Interruttore caffè/vapore

Posizione centrale: standby

Posizione(): erogazione vapore

Posizione (): erogazione caffè

D. Spia temperatura caldaia

E. Termometro temperatura caldaia (°C e °F)

F. Leva comando vapore

G. Cassetto raccogli gocce

H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO e silo erogatore acqua/vapore

I. Serbatoio acqua estraibile

J. Cavo alimentazione + spina

K. Griglia appoggiatezze estraibile

L. Portafiltro

M. Disco Thermocream®

N. Filtro Thermocream®

O. Misurino

P. Pressino per caffè

Q. Alloggio cavo elettrico

FASI PRELIMINARI PER L'USO

Controllare che la tensione della rete domestica sia uguale a quella indicata sulla targhetta dati tecnici dell'apparecchio. Posizionare poi la macchina su una superficie piana. Riempire il serbatoio con acqua fredda, 0,7 litri (MAX) avendo poi cura di inserirlo bene nella sua sede. Estrarre il cavo elettrico dal suo alloggio (R) e svolgerlo completamente. Inserire la spina nella presa di corrente elettrica, che deve essere dotata di messa a terra.

Mettere in funzione la macchina azionando l'interruttore (A) sulla posizione () verso l'alto. Si accenderà la spia (B), la quale indica che la macchina è accesa e che la caldaia interna inizia a riscaldarsi. Al primo utilizzo, occorre posizionare l'interruttore (C) sulla posizione caffè () fino a quando si vedrà fuoriuscire acqua dalla sede del portafiltro. **Si raccomanda di far fuoriuscire almeno una tazza di acqua dal circuito idraulico della caldaia.** Terminare l'erogazione riportando l'interruttore (C) nella posizione centrale ed attendere che la spia (D) si spenga. A questo punto la macchina è pronta per fare il caffè.

COME FARE IL CAFFÈ

Dosare il caffè nel filtro: per due caffè riempire completamente due misurini, mentre per un caffè riempire uno solo. Pressare la polvere all'interno del filtro con l'apposito pressino (P). Innestare il portafiltro nell'apposita sede. Ruotare il portafiltro di 40-45 gradi in senso antiorario fino a dove è possibile, senza però forzare eccessivamente. Se viene inserita una quantità eccessiva di polvere di caffè all'interno del filtro, la rotazione del portafiltro all'interno della apposita sede può risultare difficoltosa e/o durante l'erogazione caffè si possono avere perdite dal portafiltro. È consigliabile lasciar riscaldare il portafiltro, inserito nella sua sede, per qualche minuto in modo da avere anche il primo caffè ben caldo.

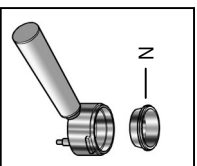
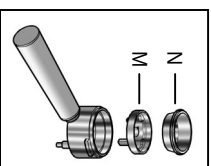
Questo non sarà necessario per i successivi caffè. La spia (D) si spegnerà e accenderà periodicamente, mostrando l'intervento del termostato della caldaia, che serve a mantenere ottimale la temperatura dell'acqua (attorno ai 100°C per fare il caffè, e a circa 150°C per erogare vapore). È opportuno, sia per il primo caffè sia per i successivi, avviare l'erogazione del caffè solo quando tale spia è spenta. Posizionare l'interruttore (C) sulla posizione caffè (☑); inizierà la fuoriuscita del caffè dai beccucci del portafiltro. Per interromperla riportare il tasto nella posizione centrale.

N.B.: come nelle macchine da caffè professionali, non togliere il portafiltro quando l'interruttore di erogazione è inserito (in posizione caffè ☑); dopo aver fatto il caffè, allentate gradualmente il portafiltro ruotandolo in senso orario. La dose massima per un caffè è di 50 ml.

Non è necessaria alcuna operazione particolare quando si esaurisce l'acqua nel serbatoio, perché la macchina possiede una speciale valvola di auto-riescico. Basterà, dopo aver disinserito la spina dalla presa della corrente, estrarre il serbatoio e riempirlo nuovamente.

Il sistema Thermocream® di KENWOOD è stato studiato appositamente per soddisfare al meglio tutte le esigenze del consumatore, e si compone di due elementi: il filtro Thermocream® (N) ed il disco Thermocream® (M) che possono essere utilizzati nei seguenti modi:

- Inserendoli entrambi nel portafiltro si ottiene un caffè con una crema più fine
- Utilizzando il solo filtro (N) si ottiene un caffè con una crema più alta



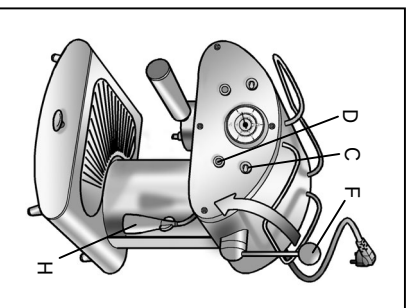
COME FARE IL CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino, una cioccolata calda, o riscaldare qualsiasi altra bevanda, portare l'interruttore (C) in posizione vapore (☁) ed attendere che si spenga la spia (D), la quale indica che la caldaia è giunta alla giusta temperatura per erogare vapore (circa 150°C).

ATTENZIONE: se nella fase di attesa vapore si dovessero verificare piccoli sbuffi di vapore dal portafiltro, il fenomeno è da ritenersi assolutamente normale. A questo punto abbassare la leva (F) di erogazione vapore, avendo l'accortezza di posizionare un bicchiere sotto il dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H): dapprima uscirà un po' d'acqua e subito dopo un forte getto di vapore.

Rialzare quindi la leva (F) per interrompere il getto di vapore e porre sotto il dispositivo MAXI CAPPUCCINO il bricco del latte da montare. Immergere a fondo lo stilo nel bricco del latte e abbassare nuovamente la leva di erogazione (F) fino ad ottenere il risultato voluto.

Durante queste operazioni si potrà notare che la spia (D) si spegne e riaccende periodicamente, indicando gli interventi del termostato che mantiene la giusta temperatura della caldaia per l'erogazione del vapore. È opportuno avviare l'erogazione del vapore solo quando questa spia è spenta.



RIUTILIZZO PER CAFFÈ

Riportare l'interruttore (C) nella posizione centrale per far raffreddare la caldaia. Volendo affrettare il raffreddamento della caldaia, è possibile operare come segue: dopo aver posto un recipiente sotto lo stilo (H), portare l'interruttore (C) in posizione (☽) (come per l'erogazione del caffè) e abbassare subito la leva (F) (come per l'erogazione di vapore): si provocherà la fuoriuscita di acqua, fino a quando non si riaccenderà la spia (D). A questo punto rilasciare la leva (F) e riportare l'interruttore destro (C) nella posizione centrale. La macchina è nuovamente pronta per fare il caffè.

PULIZIE PERIODICHE

ATTENZIONE: tutte le operazioni di pulizia sotto indicate devono essere effettuate a macchina spenta.

Pulizia del filtro contenente il macinato. Verificare che i forellini interni non si otturino e nel caso ripulirli con uno spazzolino. Verificare che il foro sottostante non si otturi e nel caso ripulirlo con uno spillo.

Pulizia della sede del portafiltro. Con l'uso si può verificare, nella sede attacco del portafiltro, una sedimentazione di fondi di caffè, che possono essere rimossi con uno stuzzicadenti, inoltre periodicamente provvedere alla pulizia del disco forato, lasciando scorrere acqua senza inserire il portafiltro nell'apposita sede.

Pulizia del dispositivo MAXI CAPPUCCINO

Eseguire l'operazione quando il tubo cromato è freddo per evitare scottature. Svitare il dispositivo (H) dal tubetto, e lavarlo con acqua corrente. Il tubetto può essere pulito con un panno non abrasivo. Riavviare il cappuccinatore fino alla fine della corsa. Se necessario ripulire con uno spillo il forellino di uscita del vapore.

Pulizia del serbatoio. Si consiglia di pulire periodicamente l'interno del serbatoio con una spugna o un panno umido.

CONSIGLI UTILI PER OTTENERE UN BUON ESPRESSO ALL'ITALIANA

Il caffè macinato nel portafiltro dovrà essere pressato leggermente. Un caffè più forte o meno forte dipende dal grado di macinatura del caffè, dalla quantità di esso immessa nel portafiltro, e dalla pressatura. Pochi secondi sono il tempo sufficiente perché il caffè scenda nelle tazzine. Se il tempo di erogazione è superiore significa che la macinatura è troppo fine o che la polvere immessa del portafiltro è stata pressata eccessivamente.

Per ottenere un caffè con una crema più fine, si consiglia di utilizzare il filtro (N) assieme al disco (M); per ottenere una crema più alta si consiglia invece di utilizzare il solo filtro (N) dopo aver rimosso il disco (M) dal portafiltro.

COME FARE TÈ O INFUSI

Dopo aver effettuato le operazioni descritte nel capitolo FASI PRELIMINARI PER L'USO, posizionare una tazza sotto il beccuccio (H) e portare l'interruttore di erogazione del caffè (C), in posizione (☞), abbassare subito dopo la leva (F); così facendo dal beccuccio uscirà acqua calda. La dose massima per due tazze è di 200 ml.

COME RIMEDIARE AI SEGUENTI INCONVENIENTI

PROBLEMI	CAUSE	RIMEDI
La macchina non eroga acqua bollente per infusi.	Probabilmente è entrata aria nel circuito e ciò ha disinnescato la pompa.	Verificare che il serbatoio sia ben inserito ed il livello non sia sceso sotto il minimo indicato dall'apposito riferimento in rilievo sullo stesso. Ripetere le operazioni descritte nel paragrafo "Fasi preliminari per l'uso".
La macchina non eroga Vapore.		Stasare con uno spillo eventuali incrostazioni formatesi nel foro dello sito erogatore. Controllare che il livello dell'acqua nel serbatoio sia regolare.
Fuoriuscita di caffè dai bordi del portafiltro.	Probabilmente nel portafiltro è stata immessa una quantità eccessiva di caffè macinato che ha impedito di stringere a fondo il portafiltro nella sua sede.	Ripetere l'operazione, inniettando nel filtro la giusta quantità di caffè. Sulla guarnizione della sede del portafiltro sono rimasti residui di caffè macinato. Provvedere a ripulire la guarnizione con uno stuzzicadenti. Se nonostante l'esecuzione delle operazioni sopra suggerite il problema permane, rivolgersi ad un Centro Assistenza Autorizzato.
L'erogazione del 1° caffè non avviene od avviene troppo lentamente.	È possibile che la scarsa erogazione del caffè dipenda anche dalla insufficiente fuoriuscita dell'acqua dal disco forato a doccia nella sede del portafiltro. È possibile infatti che, dopo alcuni mesi di uso, i residui di grasso o calcare possano ostruire i fori del disco forato a doccia. Il serbatoio non è ben inserito. C'è poca acqua e la pompa non aspira.	Controllare il filtro contenente il macinato. Se i forellini sono otturati, vanno ripuliti con uno spazzolino oppure, mediante l'uso di un attrezzo, tenere sospeso il filtro sulla fiamma del gas per alcuni secondi: i residui di fondi di caffè verranno bruciati ed i forellini saranno perfettamente stasati. Azionare la macchina senza portafiltro facendo defluire l'acqua. Se l'acqua non esce uniformemente da tutti i fori significa che il disco è otturato. In questo caso è opportuno recarsi al più vicino centro di Assistenza Autorizzato per far eseguire la pulizia. Inserire bene il serbatoio spingendolo a fondo. Riemplire il serbatoio.
Il caffè è troppo acquoso e freddo.	La miscela è stata macinata troppo grossa	Per ottenere un caffè più concentrato e più caldo, si deve usare una miscela più finemente macinata. In ogni caso questo problema si elimina usando il Disco Thermocream®, che assicura sempre un caffè bollente ed una ricca crema, anche con caffè macinato grosso

IMPORTANT WARNINGS

- Carefully read the instructions before using
- Do not use the espresso machine without water because the pump will damage the appliance.
- The cord must not touch any hot parts of the espresso machine.
- Unplug before any maintenance or cleaning operations.
- Do not leave the espresso machine at a room temperature below 0° because the water remaining in the boiler could freeze and cause damage.
- Disconnect the appliance from the socket before filling with water.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
- Keep the appliance out of the reach of children whilst it is operating and ensure that the cord is never left hanging down from the appliance where a child may be able to grab hold of it.
- Do not let children play with the appliance
- Never leave the appliance unattended
- Never remove the filter holder whilst the coffee brewing switch is at () or whilst coffee is brewing, as steam could be released out and cause scolding.
- Do not get burnt by: Hot parts of the appliance especially the maxi cappuccino nozzle or the liquid coffee outlet, or the potential steam that may also come out of these areas.
- In the event of the cord being damaged it must, for safety reasons, be replaced by an authorised Kenwood service agent.
- Do not touch any of the metallic parts of either the filter holder shower head (S) or the attachment nozzle (H), when operating the espresso machine as this may cause burns.
- Do not leave the cord in its housing during use. It must be completely unwound.
- The appliance must only be cleaned once the appliance has been unplugged and has been allowed to cool. Only clean the appliance with a non-abrasive cloth that has been slightly dampened with water adding only a few drops of neutral non-aggressive detergent (never use solvents that cause damage to the paint work). **DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR OTHER LIQUIDS.**
- This appliance is in conformity with EC directive 89/336 concerning electromagnetic compatibility.
- UK ONLY
 - The wires in the cord are coloured as follows:
Green and yellow = earth
Blue = neutral
Brown = live

• ALWAYS KEEP THESE INSTRUCTIONS.

KENWOOD espresso machines are for those who know how to enjoy the pleasures of life, beginning with a good cup of coffee. The innovative Thermocream® device gives you hot and rich coffee shop espresso, right at home. In fact, Thermocream® is designed with a filter that ensures coffee brewing at a constant pressure.

It is therefore possible to enjoy very creamy espresso, with an intense aroma and full bodied flavour without the necessity of having to press energetically and by using any type of blend as long as its gran is not too fine.

Kenwood espresso machines also satisfy cappuccino lovers as they have a MAXI CAPPUCCINO attachment that allows you to obtain a rich and dense froth in less than ten seconds. Furthermore, the coffee is ready instantly with Kenwood espresso machines as they have an auto-priming system which allows a cup of coffee to be made immediately, even if the maker has not been used for a long time or after filling the water tank. Enjoy your coffee with Kenwood Café Retró!

DESCRIPTION OF THE CONTROLS AND COMPONENTS

- A. On/off switch
 - Raised up position () espresso machine on
 - Lowered position: espresso machine off
- B. Power indicator light
- C. Coffee brewer/steam switch
 - Central position: standby
 - Position (): steam distribution
 - Position (): coffee distribution
- D. Heating unit indicator light
- E. Heating unit thermostat (°C and °F)
- F. Steam lever
- G. Water drip tray
- H. MAXI CAPPUCCINO attachment and nozzle for water and steam supply
- I. Removable water tank
- J. Cord + plug
- K. Removable grill
- L. Filter holder
- M. Thermocream® disc
- N. Thermocream® filter
- O. Measure scoop
- P. Coffee presser
- Q. Power cord housing
- R. Espresso cup warming area
- S. Shower head

GETTING STARTED

Check that the mains voltage is the same as the one indicated on the appliance plate containing technical information. Place the espresso machine on a flat surface. Remove the tank and fill with cold, filtered water, 0,7 litres (MAX), then replace the tank carefully back into its housing. Remove the cord from its housing (Q) and unwind it completely. Insert the plug into the power supply socket, which must be equipped with an earth connection.

Start the espresso machine by lifting switch (A) unto the raised () position. The power indicator light (B) will illuminate, indicating that the espresso machine is on and the heating unit will begin heating. The first time you use the appliance: place a pitcher under the filter holder (L), put switch (C) onto the () position until water comes out of the filter holder. **Allow for at least the equivalent of one cup of water to drain from the system.** Once finished put switch (C) onto the centre position and wait until the warning light (D) goes off. At this point the espresso machine is ready to brew coffee.

HOW TO MAKE ESPRESSO COFFEE

Kenwood's Thermocream® system has been specifically designed to best meet the needs of the consumer. It is composed of two parts: the Thermocream® filter (N) and the Thermocream® disc (M) which can be used as follows:

- Inserting both in the filter holder you obtain coffee with thinner crème.

Using only the filter (N) you obtain coffee with a thicker crème. Ensure that the filter is firmly placed into position, ensuring that the alignment detailing is adhered to and turn clockwise to secure.

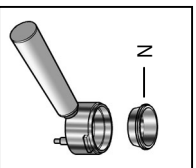
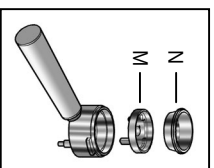
Measure out the coffee into the filter: For two cups of coffee use two measures (O), whilst for just one cup of espresso use only one measure. Press the grounds in using (P) Insert the filter holder into its position using the larger outer alignment detailing on the filter holder and the shower/ filter holder housing. Turn the filter anti clockwise 40-45 degrees as far as possible, without exerting excess force. If too much coffee is put into the filter it may be difficult to turn the filter holder into position, or coffee may leak out of the sides of the filter whilst brewing. The status light (D) will go on and off at regular intervals indicating that the boiler's thermostat is keeping the water at the optimum temperature (approximately 100°C for brewing coffee and around 150°C for making steam).

When using the espresso machine, wait for the heating unit indicator light (D) to turn off before brewing coffee. Position the switch (C) to coffee brewing (☞); the coffee will begin coming out of the spouts in the filter holder. To stop the flow move the switch back to the central position.

The optimum recommended dose for one cup is 50 ml.

N.B. As with professional espresso machines, do not remove the filter holder when switch (C) is turned on (in coffee brewing position ☞); After making the coffee, gradually loosen the filter holder by turning it clockwise.

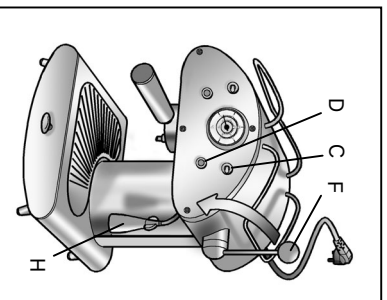
No special operation is necessary when the water in the tank runs out, because the espresso machine is equipped with a special self-priming valve. Just unplug the espresso machine, pull out the tank and fill it with filtered water again.



HOW TO MAKE A CAPPUCCINO

To make cappuccino, hot chocolate or heat any beverage, move switch (C) to the steam position (☞) and wait until the warning light (D) goes off, which indicates that the heating unit has reached the right temperature to produce steam (approximately 150°C).

Warning: if small spurts of steam come out of the shower holder (S) while waiting for the steam, this is completely normal. At this point, slowly pull the steam lever (F) down, making sure to position a cup under the MAXI CAPPUCCINO device (H): at first a little water will come out immediately followed by a strong jet of steam.



Lift lever (F) to stop the steam and place a pitcher of milk to froth under the MAXI CAPPUCCINO device. Immerse the nozzle into the pitcher of milk down to the bottom and lower the lever (F) again to obtain the desired froth.

During these operations you will notice that the warning light (D) goes on and off at regular intervals indicating that the boiler is keeping the water required for the steam supply at the right temperature. It is best to start steam flow only when the warning light is off.

REVERTING BACK TO ESPRESSO MODE (POST STEAM/FROTHING)

Move the switch (C) to the central position to allow the heating unit to cool off naturally, from approximately 150°C to 100 °C. To cool the heating unit more quickly, proceed as follows: after placing an empty pitcher under the nozzle (H), move switch (C) to position () (for coffee brewing) and immediately lower the lever (F) (for making steam): this will cause water to flow out, until the warning light (D) turns back on. At this point, lift lever (F) to its upright position and move the right switch (C) to the central position. The espresso machine is now ready to make espresso again.

USEFUL ADVICE FOR OBTAINING A GOOD ITALIAN ESPRESSO

(Finer ground=stronger coffee – coarser ground=lighter coffee)

The ground coffee in the filter holder must be lightly pressed. The strength of the coffee depends on the degree of grinding of the coffee, the quantity placed in the filter holder and the pressing. Only a few seconds are needed for the coffee to flow into the cups. If it takes any longer it means that the grind is too fine or the coffee has been pressed too much.

To obtain coffee with a finer crema, use filter (N) with disc (M); to obtain a thicker crema use only the filter (N) after removing the disc (M) from the filter holder.

HOW TO MAKE TEA OR HERBAL INFUSIONS

After proceeding with the operations described in the GETTING STARTED paragraph, put the cup under the nozzle (H) and move the coffee brewer switch (C) to the position (), immediately lower lever (F); hot water will now flow out of the spout. The maximum dose for two cups is 200 ml.

PERIODICAL CLEANING

Warning: all cleaning operations must only be carried out, once the appliance has been turned off, is cold and has been unplugged from the power supply socket.

Cleaning the filter containing the ground coffee. ensure that the filter holder is removed clockwise, tap out the contents of the used coffee, and remove the Thermocream® disc (M) and filter (N) using the alignment detailing.

Cleaning the filter holder housing. With use, a sediment of coffee grounds may form in the housing where the filter holder is placed. They can be removed with a toothpick. Periodically clean the perforated disc by running water through the machine without putting filter holder in its housing.

Cleaning the MAXI CAPPUCCINO attachment.

Carry out this operation when the chromed tube is cool to avoid getting burned. Unscrew the device (H) from the nozzle and rinse under running water. The nozzle can be cleaned using a non-

abrasive cloth. If necessary clean the hole where the steam comes out from with a pin. Rescrew the cappuccino attachment until it reaches the end.

Cleaning the tank. It is advisable to periodically clean the inside of the tank with a sponge or damp cloth.

TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSE	SOLUTIONS
The espresso machine does not supply boiling water for herbal infusions	Air has probably entered the system and deactivated the pump.	Make sure the tank is properly inserted and that the water is not below the minimum level. Repeat the operations described in the "Getting started" paragraph.
The espresso machine does not supply steam.		Use a pin to unclog the nozzle. Make sure there is adequate water in the tank.
Coffee overflowing from the edges of the filter holder	Probably an excess amount of ground coffee has been placed in the filter holder preventing the filter holder from being correctly tightened into its housing.	Repeat the operation placing the correct quantity of coffee in the filter. Residues of coffee grounds have remained on the seal. If the problem persists after carrying out the above operations, go to an Authorised Service Agent.
Outflow of the first coffee does not occur or occurs too slowly.	It is possible that the scarce outflow of coffee depends on the insufficient emission of water from the perforated showerhead type disc in the filter holder housing. After a few months of use, grease or limescale residues can obstruct the disc. There is not enough water and the pump does not draw water.	1) Check the water level in the tank (I) is sufficient. 2) Check the water tank (I) is inserted correctly. 3) Check the filter holder containing the grounds. If the holes are clogged, clean them with a brush. 4) Operate the espresso machine without the filter holder in place. If the water does not flow out uniformly from all the holes it means that the disc is clogged, in this case go to an Authorised Service Agent to have it cleaned.
The coffee is too watery and cold.	The blend has been ground too coarsely.	A more finely ground blend must be used to obtain a more concentrated and hotter coffee. The problem can be eliminated by using the Thermocream® Disc which always ensures an extremely hot coffee and rich crema, even with coarsely ground coffee.

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 machine or
- servicing, spare parts or repairs (in or out guarantee)

call Kenwood on **023 92392333** and ask for Customer Care. **Have your model number ready:** it's on the underside of your machine. Alternatively, contact your authorised Kenwood repairer: look in **YELLOW PAGES** under "Electrical appliance repairs".

Eire

See our advertisement in Golden Pages

Other countries

Contact the shop where you bought your machine.

Guarantee (UK only)

If your espresso machine goes wrong within one year from the date of your bought it, we will repair it (or replace it if necessary) free of charge provided

- you have not misused, neglected or damaged it;
 - it has not been modified (unless by Kenwood);
 - it is no 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.

NOTES IMPORTANTES

- Lire attentivement les instructions avant l'utilisation;
- Ne pas utiliser la machine sans eau sinon, la pompe risque de se brûler;
- Le câble ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de la machine;
- Débrancher la prise avant toute intervention de nettoyage ou bien d'entretien;
- Ne pas laisser la machine à température ambiante inférieure à 0°, étant donné que l'eau stagnante dans le chauffe-eau risquerait de se congeler et par conséquent endommager la machine;
- Avant de procéder à l'opération de remplissage du réservoir de l'eau, débrancher l'appareil de la prise de courant;
- L'appareil est destiné uniquement à un emploi domestique/ménager;
- Ne pas laisser la machine en marche à la portée des enfants;
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou bien par le Service d'Assistance Technique ou dans tous les cas par une personne qualifiée dans la prévention de ce genre de risques;
- Ne pas toucher le crochet du porte-filtre ainsi que le petit tube métallique du dispositif du cappuccino lorsque la machine est en marche, car cela pourrait provoquer des brûlures;
- Ne jamais laisser le câble d'alimentation dans son propre logement lors de l'utilisation. Le dérouler complètement;
- Après avoir débrancher la prise d'alimentation et après que les parties chaudes se seront refroidies, l'appareil devra être nettoyé uniquement avec un chiffon propre non abrasif humidifié, et en y ajoutant quelques gouttes de détergents neutres non agressifs (ne jamais utiliser de solvants susceptibles d'abîmer la peinture); **NE PAS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU DANS D'AUTRES LIQUIDES.**
- Cet appareil est conforme à la Directive CEE 89/336 concernant la compatibilité électromagnétique;

• TOUJOURS CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Les machines à café KENWOOD sont idéales pour tous ceux qui savent apprécier les plaisirs de la vie, à commencer par un bon petit café. Grâce au dispositif Thermocream®, on peut toujours obtenir, chez soi, un bon café chaud et crémeux comme au bar.

En effet, le dispositif Thermocream® est muni d'un filtre qui assure le débit du café à une pression constante.

De cette manière, on peut déguster un café très crémeux, d'un arôme très intense et d'une saveur pleine et forte, sans pour cela avoir besoin d'exercer de pression énergétique et seulement en utilisant n'importe quel mélange de café pas trop fin.

Les machines à café Kenwood sont en mesure de satisfaire également les amateurs de cappuccino car grâce à son dispositif MAXI CAPPUCCINO, il est possible d'obtenir, en moins de 10 secondes, une crème riche et dense.

En outre, le café est toujours prêt avec les machines Kenwood car elles sont équipées d'un système d'auto-amorçage permettant de préparer tout de suite le café même en cas de longue inactivité de la machine et seulement après avoir rempli le réservoir d'eau.

Bon café à tous avec CAFE RETRO KENWOOD.

DESCRIPTION DES COMMANDES ET DES COMPOSANTS

- A. Interrupteur allumage
 - Position vers le haut (): machine allumée
 - Position vers le bas: machine éteinte
- B. Témoin allumage
- C. Interrupteur café/vapeur
 - Position centrale: standby
 - Position () débit vapeur
 - Position () débit café
- D. Témoin température chauffe-eau
- E. Thermomètre température chauffe-eau (°C et °F)
- F. Levier de commande vapeur
- G. Système anti-gouttes
- H. Dispositif MAXI CAPPUCCINO et distributeur eau/vapeur
- I. Réservoir de l'eau extractible
- J. Câble d'alimentation et prise
- K. Grille repose-tasses extractible
- L. Porte-filtres
- M. Disque Thermocream®
- N. Filtre Thermocream®
- O. Doseur
- P. Presse-café
- Q. Siège câble électrique

PHASES PRELIMINAIRES POUR L'EMPLOI

Contrôler que la tension du réseau est bien égale à celle indiquée sur la plaque des données techniques de l'appareil. Ensuite, positionner la machine sur une surface plate. Remplir le réservoir avec de l'eau froide, 0,7 litre maximum, en ayant bien soin de l'introduire convenablement dans son siège. Extraire le câble électrique de son logement (R) et le dérouler complètement. Brancher la prise de courant électrique, l'installation doit comporter la prise de terre.

Mettre en marche la machine en actionnant l'interrupteur (A) sur la position () vers le haut. Le témoin (B) s'allumera et indiquera que la machine est allumée et que le chauffe-eau interne commence à se réchauffer. Lors de la première utilisation, il faut positionner l'interrupteur (C) sur la position café () jusqu'à ce que l'on puisse voir l'eau sortir du siège du porte-filtre: **Il est recommandé de faire écouler au moins une tasse d'eau du circuit hydraulique du chauffe-eau.** Terminer la distribution en ramenant l'interrupteur (C) à la position centrale et attendre que le témoin (D) s'éteigne. A ce moment-là, la machine est prête pour préparer le café.

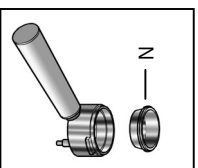
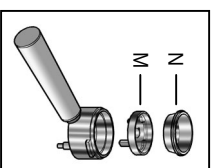
COMMENT FAIRE LE CAFÉ

Doser le café dans le filtre: pour deux cafés, remplir complètement deux doseurs alors que pour un café, un seul suffit. Tasser la poudre à l'intérieur du filtre à l'aide du presse-café approprié (P). Introduire le porte-filtre dans le siège adéquat. Tourner le porte-filtre de 40-45 degrés dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusque là où il est possible, sans forcer de manière excessive. Si l'on introduit une quantité excessive de poudre de café à l'intérieur du filtre, la rotation du porte-filtre à l'intérieur de son logement peut être difficile et/ou lors du débit café, il peut y avoir des fuites. Il est conseillé de laisser chauffer le porte-filtre, inséré dans son siège, pendant quelques minutes de façon à obtenir le premier café bien chaud.

Ceci ne sera pas nécessaire pour les cafés successifs. Le témoin (D) s'éteindra et s'allumera périodiquement, en montrant l'intervention du thermostat du chauffe-eau qui sert à maintenir à un niveau optimal la température de l'eau (autour de 100 C° pour faire le café et à environ 150 C° pour le débit de vapeur). Il est opportun, aussi bien pour le premier café que pour les successifs, de commencer la distribution du café seulement quand le témoin est éteint. Positionner l'interrupteur (C) sur la position café (☐); le café commencera à s'écouler par les petits becs du porte-filtre. Pour l'interrompre, ramener la touche sur la position centrale.

N.B. Comme dans le cas des machines professionnelles, ne pas enlever le porte-filtre quand l'interrupteur de débit est inséré (en position café ☐); après avoir fait le café, relâcher graduellement le porte-filtre en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. La dose maximum pour un café est de 50 ml.

Aucune opération particulière n'est nécessaire quand l'eau s'épuise dans le réservoir, car la machine possède une soupape spéciale d'auto-amorçage. Il suffira, après avoir débranché la prise électrique, d'extraire le réservoir et de le remplir de nouveau. Le système Thermocream de KENWOOD a été étudié exprès pour satisfaire au mieux toutes les exigences du consommateur, il se compose de deux éléments: le filtre Thermocream® (N) et le disque Thermocream® (M) qui peuvent être utilisés de la manière suivante:

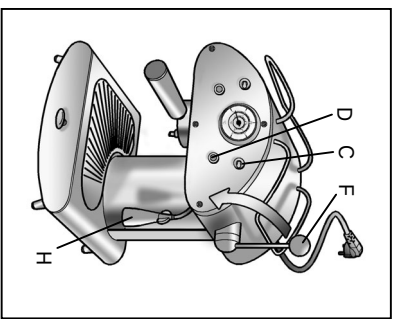


- en les introduisant tous les deux dans le porte-filtre, on obtient un café avec une crème plus fine;
- en utilisant seulement le filtre (N), on obtient un café avec une crème plus épaisse.

COMMENT FAIRE LE CAPPUCCINO

Afin de préparer un cappuccino, un chocolat chaud ou réchauffer n'importe quelle autre boisson, porter l'interrupteur (C) en position vapeur (☁) et attendre que le témoin (D) s'éteigne, ce qui veut dire que le chauffe-eau a atteint la juste température pour distribuer de la vapeur. (environ 150 °C)

ATTENTION: si lors de la phase d'attente vapeur, il y a de petites bouffées de vapeur, il faut considérer tout cela absolument normal. A ce moment là, baisser le levier (F) de distribution vapeur, en ayant bien soin de placer un verre sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO (H); au début, un peu d'eau sortira et tout de suite après un gros jet de vapeur.



Ensuite, relever le levier (F) pour interrompre le jet de vapeur et placer sous le dispositif MAXI CAPPUCCINO, le récipient du lait à monter. Tremper à fond le bec/la tige dans le récipient à lait et baisser de nouveau le levier de distribution (F) jusqu'à l'obtention du résultat désiré. Lors de telles opérations, on pourra remarquer que le témoin (D) s'éteint et se ré-allume périodiquement, indiquant ainsi les interventions du thermostat qui maintient la température correcte du chauffe-eau pour le débit de la vapeur. Il est opportun de déarrer la distribution de la vapeur seulement lorsque le témoin est éteint.

RE-UTILISATION POUR CAFE

Ramener l'interrupteur (C) en position centrale pour faire refroidir le chauffe-eau. Si l'on veut accélérer le refroidissement du chauffe-eau, il est possible d'agir comme suit: après avoir placé un récipient sous la tige/bec (H), amener l'interrupteur (C) en position (☁) (comme pour la distribution du café) et baisser tout de suite le levier (F) (comme pour la distribution de la vapeur); cela provoquera l'écoulement d'eau, jusqu'à ce que le témoin (D) se ré-allume de nouveau. A ce moment là, relâcher le levier (F) et ramener l'interrupteur de droite (C) dans la position centrale. La machine est de nouveau prête pour faire le café.

NETTOYAGES PERIODIQUES

ATTENTION: toutes les opérations de nettoyage indiquées ci-dessous doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte.

Nettoyage du filtre contenant la poudre. Vérifier que les petits trous internes se soient pas bouchés et si besoin est, les nettoyer à l'aide d'une brosse. Vérifier que le trou situé dessous ne soit pas bouché et si nécessaire le nettoyer à l'aide d'une épingle.

Nettoyage du siège du porte-filtre. A force de l'utiliser, on peut apercevoir, dans le siège d'attache du porte-filtre, une sédimentation de fonds de café qui peuvent être éliminés à l'aide d'un cure-dent; en outre, il est possible de procéder au nettoyage du disque troué, en laissant couler de l'eau sans introduire le porte-filtre dans son siège.

Nettoyage du dispositif MAXI CAPPUCCINO

Effectuer l'opération lorsque le tube chromé est froid pour éviter des brûlures. Dévisser le dispositif (H) du petit tube et le laver à l'eau courante. Le petit tube peut être lavé à l'aide d'un chiffon non abrasif.

F

Re-vissier le dispositif jusqu'à la fin de sa course. Si nécessaire nettoyer avec une épingle le petit trou de sortie de la vapeur.

CONSEILS UTILES POUR OBTENIR UN BON EXPRESSO A

L'ITALIENNE

Le café moulu dans le porte-filtre devra être tassé légèrement. Un café plus fort ou moins fort dépend du degré de mouture du café, de la quantité versée dans le porte-filtre et du pressage. Peu de secondes suffisent pour que le café coule dans les tasses. Si le temps de débit est supérieur, cela signifie que la mouture est trop fine ou bien que la poudre versée dans le porte-filtre a été tassée de manière excessive.

Pour obtenir un bon café avec une crème plus fine, il est conseillé d'utiliser le filtre (N) en même temps que le disque (M); pour obtenir une crème plus épaisse, il est conseillé au contraire d'utiliser seulement le filtre (N) après avoir extrait le disque (M) du porte-filtre.

COME FARE TÈ O INFUSI

Après avoir effectué les opérations décrites au chapitre PHASES PRELIMINAIRES POUR L'UTILISATION, placer une tasse sous le bec (H) et amener l'interrupteur de distribution du café (C) en position (), baisser tout de suite le levier (F); de cette manière de l'eau chaude sortira du petit bec. La dose maximum pour deux tasses est de 200 ml.

COMMENT REMEDIER AUX INCONVENIENTS SUIVANTS

PROBLEMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne débite pas d'eau bouillante pour les infusions.	Il est probable que de l'air soit entré dans le circuit et cela ait pu désamorcé la pompe.	Vérifier que le réservoir est bien introduit et que le niveau ne soit pas descendu sous le niveau minimum indiqué par la référence appropriée en relief
La machine ne débite pas de vapeur		Déboucher à l'aide d'une épingle les incrustations éventuelles qui se sont formées dans le trou de la petite tige. Répéter l'opération, en versant dans le filtre la quantité correcte de café.
Écoulement de café des bords du porte-filtre	Il est probable que l'on ait versé une quantité excessive de café moulu dans le porte-filtre, ce qui a empêché de serrer à fond le porte-filtre dans son siège.	Sur le joint du siège du porte-filtre, il y a des restes de café moulu. Procéder au nettoyage de la garniture à l'aide d'un cure-dents. Si malgré l'exécution des opérations suggérées ci-dessus, le problème persiste, s'adresser à un Centre d'Assistance Agrée.
Le débit du premier café n'a pas lieu ou a lieu trop lentement	Il est possible que le mauvais débit du café dépende également de l'écoulement insuffisant d'eau du disque troué à douche dans le porte-filtre. Il est possible, en effet, qu'après quelques mois d'utilisation, les restes de graisse ou de calcaire puissent boucher les orifices du disque troué à douche. Le réservoir n'est pas bien inséré. Il y a peu d'eau et la pompe n'aspire pas.	Contrôler le filtre contenant le café moulu. Si les trous sont bouchés, les nettoyer à l'aide d'une brosse, ou bien à l'aide d'un outil, suspendre le filtre sur la flamme du gaz pendant quelques secondes; les restes des fonds de café seront brûlés et les petits trous seront tout de suite débouchés. Actionner la machine sans porte-filtre en faisant couler l'eau. Si l'eau ne sort pas de manière uniforme de tous les trous, cela signifie que le disque est bouché. Dans ce cas, il est opportun de s'adresser au centre d'Assistance Agrée le plus près pour faire effectuer le nettoyage. Bien introduire le réservoir en le poussant bien à fond. Remplir le réservoir.
Le café est trop aqueux et froid.	Le grain de la mouture est trop gros	Pour obtenir un café plus concentré et plus chaud, utiliser un mélange de grain fin. Dans tous les cas, ce problème peut être éliminé en utilisant le disque Thermocrean®, qui assure toujours un café bouillant et une crème riche, même avec un café moulu à gros grains

WICHTIGE HINWEISE

- Die Bedienungsanleitung vor Gebrauch aufmerksam lesen.
- Die Maschine nie ohne Wasser verwenden, da sonst die Pumpe durchbrennen könnte.
- Das Stromkabel darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten stets den Stecker aus der Steckdose ziehen
- Nie die Maschine in Räumen mit Temperaturen unter 0°C lassen. Das Restwasser im Heizkessel könnte gefrieren und Schäden verursachen.
- Bevor der Wasserbehälter gefüllt wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen.
- Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt laufen lassen, wenn Kinder in der Nähe sind.
- Ist das Anschlusskabel beschädigt, muss es ausgetauscht werden. Um Gefahren zu vermeiden, bringen Sie in diesem Fall das Gerät zum Hersteller, zum Kundendienst oder zu einem Fach-elektiker.
- Während des Gerätebetriebs nie die Einrastvorrichtung des Filterhalters oder das Metallrohr für den Cappuccinoschaum berühren, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Das Anschlusskabel während des Gerätebetriebs nicht in seinem Fach lassen. Das Anschlusskabel muss vollständig abgewickelt werden.
- Nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen worden ist und die heißen Teile abgekühlt sind, kann die Maschine mit einem weichen, nicht kratzenden und leicht feuchtem Tuch gereinigt werden. Es können einige Tropfen mildes Spülmittel verwendet werden (nie Lösungsmittel benutzen, die den Lack beschädigen können). **DAS GERÄT NIE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN.**
- Dieses Gerät entspricht der EWG-Richtlinie 89/336 (elektromagnetischer Verträglichkeit).

• GEBRAUCHSANLEITUNG GUT AUFHEBEN

Die Kaffeemaschinen KENWOOD sind für Genießer gemacht, die das Leben schon ab einer guten Tasse Kaffee genießen können. Dank der Thermocream® Scheibe machen Sie sich Zuhause eine Tasse heißen und cremigen Kaffee, wie Sie ihn sonst nur aus der Bar kennen.

Die Thermocream® Scheibe ist mit einem Filter ausgestattet, der den Kaffee mit gleichbleibendem Druck abgibt.

Auf diese Weise kann man einer sehr cremigen Kaffee, mit kräftigem Aroma und vollem Geschmack genießen, ohne dass das Kaffeepulver stark gepresst werden muss. Es können alle, nicht zu fein gemahlenen, Kaffeemischungen benutzt werden.

Die Kaffeemaschinen KENWOOD sind mit der MAXI-CAPPUCCINO Vorrichtung ausgerüstet und stellen so auch die Liebhaber des Cappuccino zufrieden, weil sie in weniger als zehn Sekunden reichlich und festen Schaum herstellen können.

Mit den Kaffeemaschinen KENWOOD ist der Kaffee sofort fertig, weil diese mit einem automatischen Ventil ausgestattet sind, das eine schnelle Kaffe Zubereitung auch nach längerer Abschaltzeit oder nach dem Auffüllen des Wasserbehälters ermöglicht.

Ein guter Kaffee für alle mit CAFÉ RETRÔ Kenwood!

BESCHREIBUNG DER SCHALTER UND BAUTEILE

A. Ein/ Aus Schalter

Nach oben gestellt (): Gerät eingeschaltet

Nach unten gestellt: Gerät ausgeschaltet

B. Einschalt-Kontrolllampe

C. Schalter Kaffee/ Dampf

Mittlere Position: Betriebsbereitschaft

Position (): Dampfabgabe

Position (): Kaffeeabgabe

D. Heizkessel Temperatur-Kontrolllampe

E. Heizkessel-Thermometer (°C und °F)

F. Dampfnebel

G. Tropfenfängerkasten

H. MAXI CAPPUCCINO Vorrichtung und Wasser- und Dampfröhrchen

I. Ausziehbarer Wasserbehälter

J. Anschlusskabel + Stecker

K. Ausziehbarer Abstellgrill für Tassen

L. Filterhalter

M. Thermocream® Scheibe

N. Thermocream® Filter

O. Messbecher

P. Kaffeedrucker

Q. Fach für Anschlusskabel

VOR INBETRIEBNAHME

Überprüfen ob die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild am Gerät entspricht. Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen. Den Wasserbehälter mit kaltem Wasser füllen (maximal 0,7 Liter), darauf achten, dass er richtig in seinen Sitz eingesetzt wird. Das Anschlusskabel aus dem Fach (R) ziehen und vollständig abwickeln. Den Stecker in eine Steckdose mit Erdleitung stecken.

Das Gerät in Betrieb nehmen. Dazu muss der Schalter (A) auf die Position () nach oben gestellt werden. Die Kontrolllampe (B) schaltet sich ein und zeigt damit an, dass das Gerät eingeschaltet ist und der Heizkessel anfangs sich aufzuheizen. Bei erstmaliger Inbetriebnahme den Schalter (C) solange auf Kaffee-Position () stellen, bis Wasser aus der Fassung des Filterhalters austritt. **Wir empfehlen mindestens eine Tasse Wasser aus dem Wasserkreislauf des Heizkessels austreten zu lassen.** Zum Unterbrechen der Wasserabgabe den Schalter (C) auf die mittlere Position zurückstellen und abwarten, dass sich die Kontrolllampe (D) ausschaltet. Die Kaffeemaschine ist jetzt für die Kaffeezubereitung bereit.

EINEN KAFFEE ZUBEREITEN

Die entsprechende Kaffeemenge in den Filter geben: Zwei Messbecherfüllungen für die Zubereitung von zwei Kaffee, 1 Messspeer für einen Kaffee. Das Kaffeepulver mit dem Drücker (P) in den Filter drücken. Den Filterhalter in die Fassung einsetzen. Den Filterhalter um 40-45° so weit wie möglich, aber ohne besondere Kraftaufwendung, gegen den Uhrzeigersinn drehen. Wird zuviel Kaffeepulver in der Filter eingefüllt, kann es sein, dass sich der Filterhalter nur schwer drehen lässt bzw. bei der Kaffeeabgabe Kaffee aus dem Filterhalter austritt. Der Filterhalter solle in seinem Fassung einige Minuten vorgewärmt werden, so dass bereits der erste Kaffee richtig heiß ist.

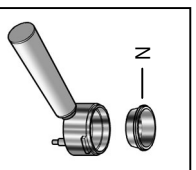
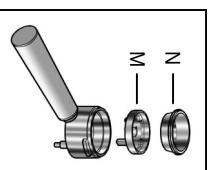
Für die anschließenden Kaffee ist das nicht nötig. Die Kontrolllampe (I) schaltet sich regelmäßig ein und aus, damit wird das Ein- und Ausschalten des Thermostaten angezeigt, der dafür sorgt, dass die Wassertemperatur stets optimal ist (um 100°C für die Kaffeezubereitung, und ungefähr 150°C für die Dampfabgabe). Für die Zubereitung des ersten und der nachfolgenden Kaffees sollte bei der Kaffeeabgabe die Kontrolllampe stets ausgeschaltet sein. Den Schalter (C) auf Kaffee-Position (☑) stellen: der Kaffee fängt an aus den Tüllen des Filterhalters auszutreten. Um die Kaffeeabgabe zu unterbrechen, den Schalter auf mittlere Stellung zurückstellen.

Anmerkung: Wie bei professionellen Kaffeemaschinen darf der Filterhalter nicht abgenommen werden, solange der Schalter Kaffeezubereitung (auf Kaffee-Position ☑) eingeschaltet ist, nach der Kaffeezubereitung den Filterhalter langsam durch Drehen in Uhrzeigersinn lösen. Die maximale Menge für einen Kaffee ist 50 ml.

Wenn das Wasser im Behälter aufgebraucht worden ist, sind keine besonderen Arbeiten nötig, weil die Kaffeemaschine mit einem speziellen Ventili ausgestattet ist. Einfach den Stecker aus der Steckdose ziehen, den Wasserbehälter herausnehmen und auffüllen.

Das Thermocream® System von KENWOOD ist so entwickelt worden, dass die Ansprüche der Kunden am besten befriedigt werden können. Das System besteht aus zwei Elementen: der Thermocream® Filter (N) und die Thermocream® Scheibe (M), die wie folgt benutzt werden können:

- Werden beide in den Filterhalter eingesetzt, erhält man einen Kaffee mit feinerer Creme.
- Wird nur der Filter (N) benutzt, erhält man einen Kaffee mit höherer Creme.



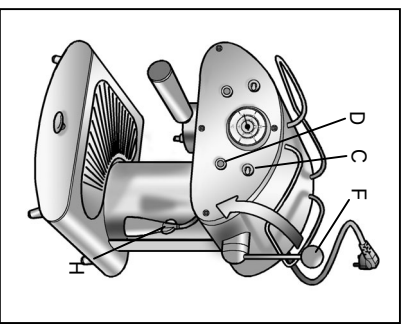
EINEN CAPPUCCINO ZUBEREITEN

Für die Zubereitung eines Cappuccino, einer heißen Schokolade oder zum Aufwärmen eines beliebigen Getränkes

muss der Schalter (C) auf Dampfstellung (☁) gestellt und abgewartet werden, dass sich die Kontrolllampe (D) ausschaltet. Durch das Abschalten der Kontrolllampe wird angezeigt, dass der Heizkessel die richtige Temperatur für die Dampfabgabe (ungefähr 150°C) erreicht hat.

ACHTUNG: es ist normal, dass beim Warten auf den Dampf kleine Dampfstöße aus dem Filterhalter austreten können; jetzt den Dampfhebel (F) nach unten stellen. Stellen Sie jedoch vorher ein Glas unter die MAXI-CAPPUCCINO Vorrichtung (H); Zuerst tritt etwas heißes Wasser aus, anschließend erhalten Sie sofort einen starken Dampfstrahl.

Anschließend zur Unterbrechung des Dampfstrahls den Dampfhebel (F) wieder hochstellen und eine kleine Kanne mit der zu schäumenden Milch unter den MAXI-CAPPUCCINO aufstellen. Tauchen Sie das Dampfrohrchen tief in die Kanne mit der Milch, und stellen Sie dann erneut den Dampfhebel (F) solange nach unten, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten haben. Die Kontrolllampe (D) schaltet sich dabei regelmäßig ein und aus. Damit wird angezeigt, dass der Thermostat das Wasser auf optimaler Temperatur für die Dampferzeugung hält. Bei der Dampfabgabe sollte die Kontrolllampe stets ausgeschaltet sein.



WIEDEREINSTELLEN AUF KAFFEEZUBEREITUNG

Zum Abkühlen des Heizkessels den Schalter (C) auf mittlere Stellung stellen. Soll das Abkühlen des Heizkessels beschleunigt werden, kann wie folgt vorgegangen werden: einen Behälter unter dem Dampfrohrchen (H) aufstellen, den Schalter (C) auf Position (☁) stellen (wie zur Kaffeeausgabe) und sofort den Hebel (F) nach unten stellen (wie zur Dampferzeugung). Jetzt wird solange Wasser abgelassen, bis sich die Kontrolllampe (D) wieder einschaltet. Jetzt den Hebel (F) wieder loslassen und den rechten Schalter (C) auf mittlere Stellung stellen. Die Kaffeemaschine ist jetzt wieder für die Kaffeezubereitung bereit.

REGELMÄßIGE PFLEGE

ACHTUNG: alle nachstehend aufgeführten Reinigungs- und Pflegearbeiten müssen bei ausgeschaltetem Gerät vorgenommen werden.

Reinigung des Filters vom Kaffeepulver. Prüfen, dass die kleinen Löcher nicht verstopft sind und gegebenenfalls mit einer kleinen Bürste reinigen. Prüfen, dass das darunter liegende Loch nicht verstopft ist. Gegebenenfalls mit einer Nadel reinigen.

Reinigung der Fassung des Kaffeefilters. Wenn das Gerät längere Zeit benutzt worden ist, kann sich Kaffeesatz auf der Fassung absetzen. Der Kaffeesatz kann mit einem Zahnstocher entfernt werden. Außerdem sollte die Lochscheibe regelmäßig gereinigt werden. Dazu Wasser durchlaufen lassen, ohne den Filterhaltung in die Fassung einzusetzen.

Reinigung der MAXI CAPPUCCINO Vorrichtung

Um Verbrennungen zu vermeiden, muss das verchromte Rohr bei der Reinigung kalt sein. Die Vorrichtung (H) vom Rohrchen abschrauben und mit fließendem Wasser spülen. Das Rohrchen kann mit einem nicht scheuernden Lappen gereinigt werden. Das Cappuccino-Schaumrohrchen wieder bis zum Anschlag festschrauben. Gegebenenfalls die Dampf-Austrittsöffnung mit einer Nadel reinigen.

D

Reinigung des Wasserbehälters. Es wird angeraten das Innere des Behälters regelmäßig mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch zu reinigen.

WIE SIE EINEN GUTEN ITALIENISCHEN ESPRESSO ZUBEREITEN

Das Kaffeepulver leicht im Filterhalter andrücken. Ob der Kaffee stark oder weniger stark wird hängt von der Feinheit des Kaffeepulvers, von der Kaffeemenge im Filter und von der Stärke des Zusammendrückens ab. Nach wenigen Sekunden fließt der Kaffee bereits in die Tasse. Wenn es länger dauert ist das Kaffeepulver zu fein gemahlen oder im Filterhalter zu stark angedrückt.

Möchten Sie einen Kaffee mit feinerer Creme, sollte der Filter (N) zusammen mit der Scheibe (M) benutzt werden; für einen Kaffee mit höherer Creme sollte zunächst die Scheibe (M) aus dem Filterhalter ausgebaut und dann nur der Filter (N) benutzt werden.

TEE ODER AUFGÜSSE ZUBEREITEN

Nach den Arbeitsschritten aus dem Kapitel VOR INBETRIEBNAHME, eine Tasse unter das Dampfröhrchen (H) stellen und den Schalter Kaffeezubereitung (C) auf Position () stellen, dann sofort den Dampfböbel (F) nach unten stellen, um heißes Wasser aus der Tülle zu haben. Die maximale Menge für zwei Tassen ist 200 ml.

WAS TUN, WENN ES PROBLEME GIBT

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Die Maschine gibt kein heißes Wasser für Tee.	Wahrscheinlich befindet sich Luft im Kreislauf und die Pumpe hat sich deshalb abgeschaltet.	Prüfen, dass der Wasserbehälter richtig eingesetzt ist, und dass der Wasserstand nicht unter die Minimum-Markierung am Behälter abgefallen ist. Siehe Anweisung im Abschnitt "Vor Inbetriebnahme".
Es kommt kein Dampf.		Eventuell ist das Loch vom Dampfrohrchen verstopft. Eventuelle Verkrustungen mit einer Nadel entfernen. Prüfen ob noch Wasser im Behälter ist.
Es tritt Wasser an der Seite des Filterhalters aus.	Wahrscheinlich ist zuviel Kaffeepulver im Filter und deswegen konnte der Filter in der Fassung nicht richtig festgedreht werden.	Nochmals mit der richtigen Kaffeemenge versuchen. Es befindet sich Kaffeesatz auf der Dichtung des Kaffeefilters. Die Dichtung mit einem Zahnstocher reinigen. Falls diese Hinweise keine Abhilfe schaffen, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Der erste Kaffee kommt zu langsam oder kommt überhaupt nicht.	ES kann auch sein, dass kein Kaffee kommt, weil nicht genügend Wasser aus der Siebscheibe an der Fassung für den Filterhalter austritt. Nach einigen Monaten können die Löcher der Siebscheibe durch Fettreste oder Kalkablagerungen verstopft sein. Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. Zu wenig Wasser im Behälter und die Pumpe kann nicht ansaugen.	Den Filter für das Kaffeepulver überprüfen. Wenn die Löcher verstopft sind, diese mit einer Bürste reinigen oder den Filter mit einer Zange einige Sekunden über einer Gasflamme halten. So verbrennen die Fettreste und die Löcher sind wieder frei. Lassen Sie Wasser aus der Maschine fließen, ohne dabei den Filterhalter einzusetzen. Wenn das Wasser nicht gleichmäßig aus allen Löchern fließt, bedeutet dies, dass die Siebscheibe verstopft ist. Wenden Sie sich in diesem Fall für die Reinigung an den nächstgelegenen Kundendienst. Den Wasserbehälter richtig bis zum Anschlag einsetzen. Den Wasserbehälter auffüllen.
Der Kaffee ist nicht stark genug und kalt	Das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen.	Um einen stärkeren und heißeren Kaffee zuzubereiten, sollte ein feineres Kaffeepulver benutzt werden. Dieses Problem wird auf jeden Fall durch die Verwendung der Thermocream® Scheibe beseitigt, die auch bei grob gemahlenem Kaffee stets für einen heißen und cremigen Kaffee sorgt.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Leer atentamente las instrucciones antes de usar el aparato
- No usar la máquina sin agua, se quemaría la bomba.
- El cable no debe tocar las partes caliente de la máquina.
- Quitar el enchufe de la toma de corriente antes de realizar la limpieza o la manutención.
- No dejar la máquina a temperatura ambiente inferior a 0°C, puesto que el agua que queda en la caldera podría congelarse y provocar daños.
- Antes de llenar con agua el depósito, desconectar el aparato de la toma de corriente.
- El aparato es únicamente para uso particular.
- No dejar nunca la máquina en función al alcance de los niños.
- Si el cable de la alimentación está dañado, el mismo debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de Asistencia Técnica o de todas maneras por personas cualificadas para evitar riesgos.
- No tocar el enganche del porta filtro y el tubo de metal del preparador de cappuccino cuando el aparato está en función, puesto que podría provocar quemaduras.
- No dejar nunca el cable de la alimentación dentro de su alojamiento durante el uso del aparato. Desenscarlo completamente.
- Después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente y después que las partes caliente se hayan enfriado, el aparato se debe limpiar exclusivamente con un paño no abrasivo apenas húmedo, agregando unas pocas gotas de detergente neutro no agresivo (no usar nunca disolventes que dañen la pintura), **NO SUMERGIR EL APARATO EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.**
- Este aparato es conforme a la directiva 89/336 CEE relativa a la compatibilidad electromagnética.

• CONSERVAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

Las máquinas para la preparación del café KENWOOD son ideales para el que sabe satisfacer los placeres de la vida, empezando por un buen café. Gracias al dispositivo Thermocream® se puede obtener en la propia casa un café caliente y cremoso como el del bar.

En efecto, el dispositivo Thermocream® está equipado con un filtro que garantiza la suministro del café a una presión constante.

De esta manera se puede saborear un café con mucha crema, de aroma intenso y del gusto pleno y consistente, sin la necesidad de presionar enérgicamente y utilizando cualquier tipo de café con tal que no sea demasiado fino.

La máquina para la preparación del café Kenwood satisfacen también a quienes adoran el cappuccino puesto que gracias al dispositivo MAXI CAPPUCCINO se puede obtener, en menos de diez segundos, una espuma rica y densa.

Además con las máquinas Kenwood café inmediatamente disponible puesto que está equipada con el sistema de auto conexión el cual permite preparar inmediatamente un café aún en el caso de larga tiempo sin utilizar las máquinas o después del llenado del depósito del agua.

Buen café a todos con CAFÉ RETRÒ Kenwood!

DESCRIPCION DE LOS MANDOS Y LOS COMPONENTES

- A. Interruptor de encendido
- B. Posición arriba ():máquina prendida
- C. Posición abajo: máquina apagada
- Luz indicación de encendido
- Interruptor café/vapor
- Posición central: standby
- Posición ():suministro de vapor
- Posición ():suministro de café
- D. Indicador temperatura caldera
- E. Termómetro temperatura caldera (°C y °F)
- F. Palanca accionamiento vapor
- G. Recipiente recolector de gotas
- H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO y tubo suministro agua/vapor
- I. Depósito extraíble del agua
- J. Cable de alimentación + enchufe
- K. Rejilla apoya tazas extraíbles
- L. Portafiltro
- M. Disco Thermocream®
- N. Filtro Thermocream®
- O. Dosificador
- P. Prensaor del café
- Q. Alojamiento del cable de alimentación

FASES PRELIMINARES AL USO

Comprobar que la tensión de alimentación sea la indicada en la etiqueta de los datos técnicos del aparato. Luego colocar la máquina en una superficie plana. Llenar el depósito con agua fría, 0,7 litros (MAXY) y prestar mucha atención en la correcta introducción en su alojamiento. Extraer el cable de alimentación de su alojamiento (R) y desensoscirlo completamente. Introducir el enchufe en la toma de corriente, la cual debe tener cable de masa.

Encender la máquina colocando el interruptor (A) en la posición () hacia arriba. Se prenderá el indicador (B) que indica que la máquina está prendida y que la caldera interna comienza a calentarse. La primera vez que se utiliza la máquina es necesario desplazar el interruptor (C) en la posición café () hasta que no se vea salir agua por el asiento del alojamiento del filtro. **Se recomienda dejar salir por lo menos una taza de agua del circuito hidráulico de la caldera.** Una vez acabado el suministro desplazar nuevamente en interruptor (C) en la posición central y esperar que la luz (D) se apague. En este momento la máquina está lista para preparar el café.

COMO PREPARAR EL CAFÉ

Dosificar el café en el filtro: para dos cafés llenar completamente dos medidas, mientras que para un solo café llenar solamente uno. Pensar el polvo en el interior del filtro con el prensador de café (P). Colocar el porta-filtro en su alojamiento. Girar el mismo de 40-45 grados en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta donde es posible, sin esforzar demasiado. Si se coloca una cantidad de polvo de café excesiva en el interior del filtro, la rotación del porta-filtro en el interior del alojamiento de la misma puede ser dificultosa y/o durante la suministración del café se pueden producir pérdidas por el porta-filtro. Se recomienda dejar que el porta-filtro se caliente, dentro su alojamiento, por algunos minutos para obtener, también el primer café bien caliente.

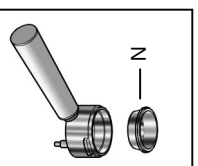
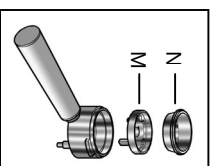
Esto no será necesario para los demás cafés. La luz testigo (D) se apagará y prenderá periódicamente, mostrando de esta manera la intervención del termostato de la caldera, que sirve para mantener la temperatura del agua siempre a un óptimo nivel (alrededor de 100°C para preparar un café, y a alrededor de 150°C para suministrar vapor). Es conveniente, sea para el primer café sea para los sucesivos, iniciar la suministración del café únicamente cuando dicha luz se encuentra apagada. Desplazar el interruptor (C) en la posición café (☞); iniciará a salir café por los piones del porta-filtro. Para interrumpir desplazar nuevamente el botón en la posición central.

NOTA: de la misma manera que en las máquinas para la preparación del café profesionales, no quitar el porta-filtro cuando el interruptor para el suministro se encuentra accionado (en posición café ☞); después de haber preparado el café, alojar en forma gradual el porta-filtro girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. La dosis máxima para preparar un café es de 50 ml.

No es necesario realizar ninguna operación especial cuando se agota el agua del depósito, la mquina posee una válvula especial para el auto-conexión. Será suficiente, después de haber quitado el enchufe de la toma de corriente, extraer el depósito y llenarlo nuevamente.

El sistema Thermocream® de KENWOOD ha sido diseñado para satisfacer al máximo las exigencias del consumidor, y se compone de dos elementos: el filtro Thermocream® (N) y el disco Thermocream® (M) los cuales pueden ser utilizados de la siguiente manera:

- Introduciendo ambos en el porta-filtro se obtiene un café con una crema mas fina.
- Utilizando un solo filtro (N) se obtiene un café con una crema más alta.



COMO PREPARAR UN CAPPUCCINO

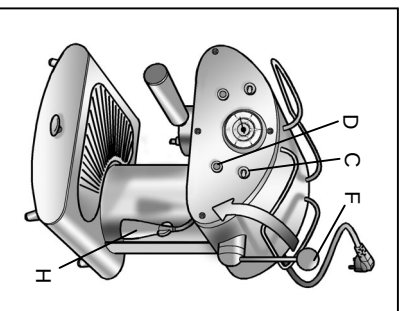
Para preparar un cappuccino, un chocolate caliente, o calentar cualquier bebida, desplazar el interruptor (C) a la posición de

vapor (☁) y esperar que se apague la luz testigo (D), la cual indica que la caldera ha alcanzado la correcta temperatura para suministrar vapor (alrededor de 150°).

ATENCIÓN: si durante la fase de espera del vapor se produjese pequeñas salidas de vapor del porta-filtro, esto debe retenerse normal; A este punto bajar la palanca (F) de suministro de vapor, recordándose de colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H) un vaso: Primero saldrá un poco de agua y enseguida después un fuerte chorro de vapor.

Levantar entonces la palanca (F) para interrumpir el chorro de vapor y colocar debajo del dispositivo MAXI CAPPUCCINO el recipiente con la leche. Sumergir hasta el fondo del recipiente con la leche el grifo y bajar nuevamente la palanca para el suministro (F) hasta obtener el resultado deseado.

Durante esta operación se puede notar que la luz testigo (D) se apaga y se prende periódicamente, indicando las intervenciones del termostato que mantiene la correcta temperatura de la caldera para el suministro de vapor. Es conveniente iniciar el suministro de vapor solo cuando esta luz se encuentra apagada.



NUEVA UTILIZACION PARA EL CAFÉ

Colocar nuevamente el interruptor (C) en la posición central para enfriar la caldera. Si se desea acelerar el enfriamiento de la caldera, es posible actuar de la siguiente manera: después de haber colocado un recipiente debajo del grifo (H), colocar nuevamente el interruptor (C) en la posición (☁) como para el suministro de café y bajar enseguida la palanca (F) (como para el suministro del vapor); se producirá la salida de agua, hasta cuando se encenderá la luz testigo (D). En este momento bajar la palanca (F) y desplazar nuevamente el interruptor derecho (C) en la posición central. La máquina se encuentra nuevamente lista para la preparación del café.

LIMPIEZA PERIODICA

ATENCIÓN: todas las operaciones de limpieza indicadas a continuación deben realizarse con la máquina apagada.

Limpieza del filtro que contiene el café molido. Comprobar que los orificios pequeños en su interior no se obstruyan y si fuese necesario limpiarlos con un cepillo. Comprobar que el orificio ubicado abajo no se obstruya y si fuese necesario limpiarlo con una aguja.

Limpieza del alojamiento del porta-filtro. Con el uso podría verificarse, en el asiento de apoyo del porta-filtro una sedimentación de fondo de café, la cual se puede eliminar con un palillo de dientes, además periódicamente efectuar la limpieza del disco agujereado, dejando escurrir agua sin introducir el porta-filtro en su alojamiento.

Limpieza del dispositivo MAXI CAPPUCCINO

Efectuar la operación cuando el tubo cromado esté frío para evitar quemaduras. Desensroscar el dispositivo (H) del tubo, y lavarlo con agua corriente. El tubo se puede limpiar con un paño no abrasivo. Enroscar nuevamente el preparador del cappuccino hasta el tope. Si fuese necesario limpiar con una aguja el orificio de salida del vapor.

E

Limpieza del depósito. Se recomienda limpiar periódicamente el interior del depósito con una esponja y un paño húmedo.

CONSEJOS PARA OBTENER UN BUEN ESPRESSO A LA ITALIANA

El café molido deberá ser prensado en forma ligera en el interior del porta-filtro. Un café más o menos fuerte depende de la molidura del café, de la cantidad colocada en el porta-filtro y del prensado. Son necesarios pocos segundos para que el café caiga en la taza. Si el tiempo de suministro es superior esto quiere decir que la molidura es muy fina o que el polvo colocado en el porta-filtro ha sido prensado demasiado.

Para obtener un café con una crema más fina, se recomienda utilizar el filtro (N) junto con el disco (M); para obtener una crema más alta recomendamos en cambio utilizar únicamente el filtro (N) después de haber quitado el disco (M) del porte-filtro.

COMO PREPARAR UN TÉ O INFUSOS

Después de haber realizado las operaciones descritas en el capítulo FASES PRELIMINARES AL USO, colocar la taza debajo del grifo (H) y desplazar el interruptor de suministro de café (C) en la posición () , bajar enseguida la palanca (F); de esta manera saldrá agua caliente por el grifo. La dosis máxima para dos tazas es de 200 ml.

COMO SOLUCIONAR LOS SIGUIENTES INCONVENIENTES

PROBLEMAS	CAUSA	REMEDIOS
La máquina no suministra agua hirviendo para infusos	Probablemente ha entrado aire en el circuito y esto ha desconectado la bomba	Comprobar que el depósito esté bien colocado y que el nivel no esté por debajo del mínimo indicado por la referencia en relieve en el mismo depósito. Repetir las operaciones descritas en el párrafo "Fases preliminares al uso"
La máquina no suministra vapor		Quitar con una aguja eventuales incrustaciones que se puedan haber formado en el orificio del tubo de suministro. Comprobar que el nivel del agua en el depósito sea normal.
Salida de café por los bordes del porta-filtro	Probablemente se haya colocado en el porta-filtro una cantidad excesiva de café molido lo cual ha impedido de ajustar hasta el tope el porta-filtro en su alojamiento.	Repetir la operación, colocando en el filtro la correcta cantidad de café. En la junta del asiento del porta-filtro han quedado residuos de café molido. Si no obstante las operaciones sugeridas no eliminamos el problema, dirigirse a un Centro de Asistencia Autorizado.
El suministro del 1º café no se produce o se produce muy lentamente	Es posible que el escaso suministro del café depende también de la salida insuficiente de agua por el disco agujerado en el alojamiento del porta-filtro. Es posible que después de algunos meses de uso, residuos de grasa o calcáreos puedan obstruir los agujeros del disco. El depósito no está colocado correctamente. Hay poca agua y la bomba no aspira.	Comprobar el filtro que contiene el café molido. Si los agujeros están obstruidos, se deben limpiar con un cepillo o también con una herramienta sujetar el filtro sobre la llama del gas por algunos segundos: los residuos del fondo del café se quemarán y los agujeros quedarán perfectamente libres. Accionar la máquina sin el porta-filtro y dejar que salga el agua. Si el agua no sale de forma uniforme por todos los agujeros esto quiere decir que el disco está obstruido. En este caso es conveniente dirigirse al más cercano centro de Asistencia Autorizado para efectuar la limpieza. Introducir bien el depósito empujando hasta el fondo. Llenar el depósito.
El café contiene mucha agua y está frío	El café ha sido molido demasiado grueso	Para obtener un café más concentrado y más caliente, se debe usar una mezcla de café molido más fino. De todas maneras este problema se elimina usando el Disco Thermocream®, que garantiza siempre un café hirviendo y una crema muy rica, aún con café molido grueso.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Ler atentamente as instruções antes de usar a máquina
- Não usar a máquina sem água, pois neste caso a bomba poderia queimar.
- O cabo não deve tocar as partes quentes da máquina.
- Retirar a ficha da tomada antes das operações de limpeza ou de manutenção.
- Não deixar a máquina a uma temperatura ambiente inferior a 0°C pois o resíduo de água na caldeira poderia congelar e provocar danos.
- Antes de efectuar a operação de enchimento do reservatório de água, desconectar o aparelho da tomada de corrente.
- O aparelho é destinado somente à utilização doméstica.
- Nunca deixe a máquina em funcionamento ao alcance das crianças.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante ou por seu serviço de Assistência Técnica ou por pessoa com qualificação semelhante, de modo a prevenir riscos de perigo.
- Não tocar o encaixe do porta-filtro e o tubo metálico do dispositivo para cappuccino quando o aparelho estiver em funcionamento, pois estes poderiam causar queimaduras.
- Nunca deixe o cabo de alimentação dentro de sua cavidade durante a utilização da máquina. Este deve ser totalmente desenrolado.
- Depois de ter desconectado a ficha de alimentação da tomada, obviamente, e depois que as partes estiverem frias, deve-se limpar o aparelho exclusivamente com um pano não abrasivo, um pouco húmido, adicionando poucas gotas de detergente neutro não agressivo (nunca utilizar solventes que causam danos à pintura); **NÃO MERGULHAR O APARELHO EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS**
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 89/336 CEE relativa à compatibilidade electromagnética.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

As máquinas de café KENWOOD são ideais para quem sabe apreciar os prazeres da vida, iniciando com um bom café. Graças ao dispositivo Thermocream® pode-se sempre obter, em casa, um café quente e cremoso como aquele que se toma ao bar.

O dispositivo Thermocream® é dotado de um filtro que garante a preparação do café a uma pressão constante.

Deste modo, pode-se apreciar um café com muito creme, com aroma intenso, aromático e denso, sem a necessidade de cumprir energeticamente e utilizando qualquer tipo de mistura de café, com a condição que não seja de moagem muito fina.

As máquinas de café Kenwood satisfazem também os amantes de cappuccino porque, graças ao dispositivo MAXI CAPPUCCINO, pode-se obter, em menos de dez segundos, um creme rico e denso.

Além disso, o café estará logo pronto com as máquinas Kenwood pois estas são dotadas de sistema de auto-activação que permite tirar o café imediatamente mesmo em caso de longa utilização das máquinas ou após o enchimento do reservatório de água.

Desejamos um bom café a todos com CAFÉ RETRÔ Kenwood!

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS E DOS COMPONENTES

A. Interruptor de acendimento

Posição para cima (): máquina acesa

Posição para baixo: máquina desligada

B. Luz piloto de acendimento

C. Interruptor caféVapor

Posição central: standby

Posição (): função vapor

Posição (): função café

D. Luz piloto da temperatura da caldeira

E. Termómetro de temperatura da caldeira (°C e °F)

F. Alavanca de comando do vapor

G. Gaveia para recolha de gotas

H. Dispositivo MAXI CAPPUCCINO e injector de águaVapor

I. Reservatório de água (extratível)

J. Cabo de alimentação + ficha

K. Grelha para châvenas (extratível)

L. Porta-filtro

M. Disco Thermocream®

N. Filtro Thermocream®

O. Colher doseadora

P. Calçador para café

Q. Cavidade para o cabo eléctrico

PREPARAÇÃO DA MÁQUINA

Certificar-se que a tensão da corrente eléctrica doméstica seja igual à tensão indicada na chapa de dados técnicos do aparelho. Posicionar a máquina sobre uma superfície plana. Encher o reservatório com água fria, 0,7 litros (MAX), tendo o cuidado de colocá-lo perfeitamente em seu lugar. Extrair o cabo eléctrico de sua cavidade (R) desentolando-o totalmente. Introduzir a ficha na tomada de corrente eléctrica, que deve ser dotada de ligação à terra.

Acender a máquina accionando o interruptor (A) na posição () para cima. A luz piloto (B) se acenderá indicando que a máquina está acesa e que a caldeira interna iniciou o aquecer. A primeira vez que a máquina for utilizada, deve-se colocar o interruptor (C) na posição relativa à função café () até quando houver saída de água do alojamento do porta-filtro. Recomendamos tirar pelo menos uma châvena de água do circuito hidráulico da caldeira. Para interromper a saída de água deve-se colocar o interruptor (C) na posição central e aguardar que a luz piloto (D) se apague. Assim, a máquina está pronta para preparar o café.

COMO PREPARAR O CAFÉ

Colocar a medida de café no filtro: para dois cafés deve-se encher totalmente duas colheres doseadoras e para um café deve-se encher somente uma. Comprimir o café em pó no interior do filtro com o devido calçador (P). Encaixar o porta-filtro na máquina. Rodar o porta-filtro de 40-45 graus no sentido anti-horário, até onde for possível, sem porém forçar excessivamente. Se for inserida uma quantidade excessiva de café em pó no interior do filtro, a rotação do porta-filtro na máquina poderá tornar-se difícil e/ou durante a saída do café poderá haver vazamento do porta-filtro. É aconselhável esperar alguns minutos até que o porta-filtro esteja quente de modo a obter, desde já, o primeiro café bem quente.

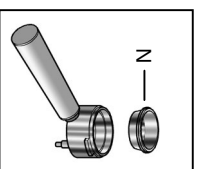
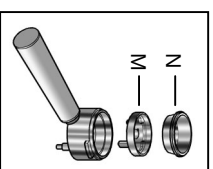
Isto não será mais necessário para os cafés seguintes. A luz piloto (D) se apagará e se acenderá periodicamente, indicando a activação do termostato da caldeira, que serve para manter a temperatura ideal da água (cerca de 100°C para o café, e cerca de 150°C para produzir vapor). É importante, seja para o primeiro café como para aqueles seguintes, accionar a produção de café somente quando esta luz piloto estiver apagada. Colocar o interruptor (C) na posição da função café (☐); iniciará, assim, a saída de café dos bicos do porta-filtro. Para interromper a saída de café, deve-se colocar o botão na posição central.

N.B.: como para as máquinas de café profissionais, o porta-filtro não deve ser retirado quando o interruptor de saída do café estiver activado (na posição da função café ☐); após ter tirado o café, desapertar gradualmente o porta-filtro rodando no sentido horário. A dose máxima para um café é de 50 ml.

Não são necessárias operações especiais quando terminar a água do reservatório pois a máquina possui uma válvula de auto-activação especial. Bastará, após ter desconectado a ficha da tomada de corrente, extrair o reservatório e enchê-lo novamente.

O sistema Thermocream® da KENWOOD foi estudado especificamente para satisfazer, do melhor modo, todas as exigências do consumidor, e é composto por dois elementos: o filtro Thermocream® (N) e o disco Thermocream® (M) que podem ser utilizados dos seguintes modos:

- Introduzindo ambos no porta-filtro prepara-se um café com um creme mais fino
- Utilizando somente um filtro (N) prepara-se um café com um creme mais alto

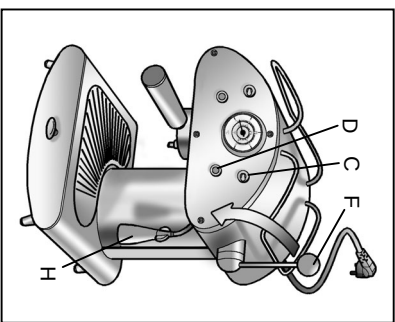


COMO FAZER O CAPPUCCINO

Para preparar um cappuccino, um chocolate quente ou aquecer qualquer outra bebida, deve-se colocar o interruptor (C) na posição da função vapor (☁) e aguardar que a luz piloto (D) se apague: esta luz indica que a caldeira atingiu a temperatura ideal para a produção de vapor (cerca de 150°C).

ATENÇÃO: se na fase de espera do vapor a máquina produzir pequenos sopros de vapor que saem do porta-filtro, deve-se considerar esse fenómeno totalmente normal: Baixar a alavanca (F) de produção de vapor com o cuidado de posicionar um copo por baixo do dispositivo MAXI CAPPUCCINO (H): inicialmente sairá um pouco de água e logo depois um forte jacto de vapor. Levantar a alavanca (F) para interromper o jacto de vapor e colocar, por baixo do dispositivo MAXI CAPPUCCINO, uma pequena leiteira ou bule com o leite a emulsionar. Mergulhar o injetor de vapor até o fundo da leiteira e baixar novamente a alavanca (F) até obter o resultado desejado.

Durante estas operações pode-se observar que a luz piloto (D) se apagará e acenderá periodicamente, indicando as ativações do termostato que mantém a temperatura ideal da caldeira para a produção de vapor. É aconselhável activar a saída do vapor somente quando esta luz piloto estiver apagada.



UTILIZAR A MÁQUINA DE NOVO PARA O CAFÉ

Colocar o interruptor (C) na posição central para o arrefecimento da caldeira. Para antecipar o arrefecimento da caldeira, proceder do seguinte modo: após ter colocado um recipiente por baixo do injetor de vapor (H), posicionar o interruptor (C) na função (☁) (como para a saída de café) e baixar, logo em seguida, a alavanca (F) (como para a saída de vapor): haverá saída de água, até quando a luz piloto (D) acender. Deve-se, então, liberar a alavanca (F) e colocar o interruptor direito (C) na posição central. A máquina está pronta de novo para a preparação do café.

LIMPEZA PERIÓDICA

ATENÇÃO: todas as operações de limpeza indicadas abaixo devem ser efectuadas com a máquina desligada.

Limpeza do filtro que contém o café moído. Certificar-se que os furos internos não estejam obstruídos e, se isto ocorrer, limpá-los com uma pequena escova. Certificar-se que o furo inferior não esteja obstruído e, se isto ocorrer, limpá-lo com um alfinete.

Limpeza do alojamento do porta-filtro. Com a utilização constante pode verificar-se, no alojamento de encaixe do porta-filtro, uma sedimentação de resíduos de café, que podem ser removidos com um palito. Além disso, periodicamente, deve-se limpar o disco com furos, deixando escorrer água sem inserir o porta-filtro em seu alojamento.

Limpeza do dispositivo MAXI CAPPUCCINO

P

Efectuar esta operação quando o tubo cromado estiver frio, para evitar queimaduras. Desapertar o dispositivo (H) do pequeno tubo e lavá-lo com água corrente. A limpeza deste tubo pode ser feita com um pano não abrasivo. Apertar novamente o dispositivo para cappuccino até o fim de curso. Se necessário, limpar com um alfinete o furo de saída do vapor.

Limpeza do reservatório. Aconselhamos a limpeza periódica da parte interna do reservatório com uma esponja ou um pano húmido.

CONSELHOS ÚTEIS PARA OBTER UM BOM EXPRESSO À ITALIANA

O café moído colocado no porta-filtro deverá ser comprimido levemente. Um café mais forte ou menos forte depende do grau de moagem do café, da quantidade deste colocada no porta-filtro e da compressão. Poucos segundos é o tempo suficiente para tirar o café. Se o tempo de saída do café for maior significa que o grau de moagem é muito fino ou que o café em pó colocado no porta-filtro foi comprimido excessivamente.

Para obter um café com um creme mais fino, aconselhamos utilizar o filtro (N) juntamente ao disco (M); para obter um creme mais alto aconselhamos que seja utilizado somente o filtro (N) após ter removido o disco (M) do porta- filtro.

COMO PREPARAR O CHÁ

Após ter efectuado as operações descritas no capítulo PREPARAÇÃO DA MÁQUINA, posicionar uma chávêna por baixo do bico (H) e colocar o interruptor da função café (C) na posição () logo em seguida, baixar a alavanca (F). Assim, ocorrerá a saída de água quente do bico. A dose máxima para duas chávênas é de 200 ml.

COMO REMEDIAR OS SEGUINTE INCONVENIENTES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Não ocorre a saída de água quente para chá.	Provavelmente houve entrada de ar no circuito e isto desactivou a bomba.	Certificar-se que o reservatório esteja bem encaixado e que o nível não seja inferior ao mínimo nível indicado em relevo no mesmo. Repetir as operações descritas no parágrafo "Preparação da máquina".
Não ocorre saída de vapor.		Desobstruir com um alfinete as possíveis incrustações formadas no furo do injector de vapor. Certificar-se que o nível de água do reservatório seja regular.
Ocorre saída de café pelas bordas do porta-filtro	Provavelmente foi colocada uma quantidade excessiva de café moído no porta-filtro o que impediu que este último tenha sido apertado até o fundo em seu encaixe.	Repetir a operação colocando a quantidade adequada de café no filtro. Encontram-se resíduos de café moído na vedação do alojamento do porta-filtro. Deve-se limpar a vedação com um palito. Se, mesmo assim, o problema persistir, contactar um Centro de Assistência Autorizado.
A saída do 1º café não ocorreu ou ocorre muito lentamente.	É possível que a saída de pouco café dependa também da saída insuficiente de água do disco para duche no alojamento do porta-filtro. Pode acontecer que, após alguns meses de utilização, os resíduos de gordura ou calcário obstruam os furos do disco. O reservatório não está bem encaixado. Há pouca água e a bomba não aspira.	Verificar o filtro que contém o café moído. Se os furos estiverem obstruídos, deve-se limpá-los com uma escova ou, através do uso de um instrumento adequado, manter o filtro suspenso sobre a chama de gás por alguns segundos: os resíduos de café serão queimados e os furos serão perfeitamente desobstruídos. Acender a máquina sem o porta-filtro fazendo com que a água escorra. Se a água não sair de modo uniforme por todos os furos significa que o disco está obstruído. Neste caso deve-se contactar o Centro de Assistência Autorizado mais próximo para que seja efectuada a limpeza. Introduzir correctamente o reservatório empurrando-o até o fundo. Encher o reservatório.
O café está agitado e ffo.	O grau de moagem da mistura de café é muito grosso.	Para obter um café mais concentrado e mais quente, deve-se usar uma mistura com grau de moagem mais fino. De qualquer modo, este problema pode ser eliminado utilizando o Disco Thermocream®, que garante um café sempre muito quente e um creme rico, mesmo com café com grau de moagem mais grosso.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- τη
Χρησιμοποιήστε

αφήνετε τη συσκευή σε χώρους με θερμοκρασία μικρότερη από 0°C γιατί θα παγώσει το νερό μέσα στο λέβητα και θα επτακοιυθήσει ζήμιά.

- Πριν γεμίσετε το δοχείο με νερό, πρέπει πάντα να βγάξετε το φιν από την πρίζα.
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση.
- Μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να παλαιοίζουν όταν λειτουργεί η συσκευή.
- Σε περίπτωση φθοράς ή ζημιάς στο ηλεκτρικό καλώδιο, πρέπει να απευθυνθείτε για την αντικατάστασή του στον κατασκευαστικό οίκο ή σε ένα εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης (Σέρβις) ή οπωσδήποτε σε έναν ηλεκτρολόγο, ώστε να αποφυγείτε οποιονδήποτε κίνδυνο.
- Μην αγγίζετε την υποδοχή φίλτρου και το μεταλλικό σωληνάκι παροχής ατμού, όταν είναι αναμμένη η συσκευή, γιατί μπορεί να πύθετε εγκαύματα.
- Αφού βγάξετε το φιν από την πρίζα και αφού κρυώσουν οι ζεστές επιφάνειες, καθαρίστε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό σπασό πανί, στο οποίο θα έχετε προσθέσει λίγες σταγόνες ουδέτερου απορρυπαντικού (δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται διαλύτες που μπορεί να κάνουν ζημιά στα πλαστικά). **ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.**
- Η συσκευή αυτή κατασκευάστηκε σύμφωνα με την οδηγία ΕΟΚ/89/336, περί ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας.

• ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΥΤΕΣ

Οι μηχανές καφέ της KENWOOD προορίζονται γι' αυτούς που απολαμβάνουν τη ζωή, αρχίζοντας από έναν καλό καφέ. Το ειδικό πιεστικό Thermocream®, που καλύπτεται από δίπλωμα ευρεσιτεχνίας, δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε στο σπίτι ένα ζεστό καφέ με καίμακι, όπως ο καφές του μπαρ.

Το πιεστικό Thermocream® είναι εξοπλισμένο με ένα φίλτρο που εξασφαλίζει την παροχή του καφέ σε σταθερή πίεση.

Με αυτό τον τρόπο μπορείτε να απολαύσετε έναν καφέ με πολύ καίμακι, έντονο άρωμα και χυμώδη γεύση. Χωρίς να πρέπει να τον συμπιέσετε υπερβολικά και χρησιμοποιώντας οποιοδήποτε χυμώδη, αρκεί να μην είναι πολύ ψαλοκομμένο.

Οι μηχανές καφέ της Kenwood ικανοποιούν και αυτούς που αγαπούν τον καπουτσίνο, δεδομένου ότι είναι εξοπλισμένες με ένα εξάρτημα MAXI CAPPUCCINO, που σε ανώτερο από δέκα δευτερόλεπτα, παρασκευάζει πλούσιο και πυκνό αφρό.

Επιπλέον οι μηχανές καφέ της Kenwood, έχουν μια αυτόματη βαλβίδα που δίνει τη δυνατότητα να φτιάξετε αμέσως έναν καφέ, ακόμα και μετά από μακροχρόνια μη χρήση της συσκευής ή αμέσως μετά από το γέμισμα του δοχείου με νερό.

Ευχόμαστε σε όλους να απολαύσουν έναν καλό καφέ με την CAFÉ RETRÔ της Kenwood.

ΠΕΡΙΓΡΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

A. Διακόπτης λειτουργίας

Ανεβασμένος (): η συσκευή είναι αναμμένη
Κατεβασμένος: η συσκευή είναι σβηστή

B. Ενδεικτικό λαμπάκι λειτουργίας

C. Διακόπτης καφέ/σπυού

Όταν είναι στη μέση: αναμονή

Στη θέση (): παροχή σπυού

Στη θέση (): παροχή καφέ

D. Ενδεικτικό λαμπάκι θερμοκρασίας λέβητα

E. Θερμόμετρο θερμοκρασίας λέβητα (TC και IF)

F. Μοχλός χειρισμού σπυού

G. Συστάρι συλλογής σταγονιδίων

H. Εξάρτημα MAXI CAPUCINO και κάνουλα εκροής νερού / σπυού

I. Αφαιρούμενο δοχείο νερού

J. Καλώδιο ηλεκτροδότησης + φως

K. Αφαιρούμενη σχάρα για να ακουμπούν τα φλιτζάνια

L. Υποδοχή φίλτρου

M. Πινακί Thermocream®

N. φίλτρο Thermocream®

O. Μεζούρα

P. Πιστοηπάκι καφέ

Q. Χώρος περιτύλιξης καλωδίου

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε πως η τάση του ηλεκτρικού δικτύου, αντιστοιχεί με την τάση που αναγράφεται στην πινακίδα της συσκευής. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Γεμίστε το δοχείο με κρύο νερό (το ποσό) 0,7 λίτρα και ξαναβάζετε το σωστά στη θέση του. Τραβήξτε το καλώδιο από τη φωλιά του και βάλτε το φως σε μια γειωμένη πρίζα.

Ανάψτε τη συσκευή ανεβάζοντας το διακόπτη (A) στη θέση (). Θα ανάψει το ενδεικτικό λαμπάκι (B), που δείχνει πως είναι αναμμένη η συσκευή και πως ο εσωτερικός λέβητας αρχίζει να ζεσταίνεται. Αν πρόκειται για την πρώτη φορά που ανάβετε τη συσκευή, πρέπει να γυρίσετε το διακόπτη (C) στη θέση παροχής καφέ () μέχρι να αρχίσει να τρέχει νερό από την έδρα της υποδοχής του φίλτρου. **Συνιστούμε να αφήσετε να τρέξει τουλάχιστον ένα φλιτζάνι νερό για να καθαρίσει το υδραυλικό κύκλωμα του λέβητα.** Επανεφέρετε το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση και περιμένετε να σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι (D). Τώρα η συσκευή είναι έτοιμη να φτιάξει έναν καφέ.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΦΕ

Δοσομετρήστε τον καφέ στο φίλτρο: για δύο καφέδες, βάλτε δύο μεζούρες, για έναν καφέ, μια μεζούρα. Συμπίεστε τον καφέ με το πιεστήριάκι (P).

Τοποθετήστε την υποδοχή φίλτρου στην έδρα της. Γυρίστε προς τα αριστερά κατά 40-45 μοίρες την υποδοχή του φίλτρου χωρίς να τη ξορίσετε. Αν βάλετε στο φίλτρο υπερβολική ποσότητα καφέ, η περιστροφή της υποδοχής φίλτρου στην έδρα της θα είναι δυσχερής ή/και θα παρουσιαστούν αττώλεις κατά την παροχή του καφέ. Συνιστάται προδήγμανση μερικών λεπτών της υποδοχής του φίλτρου στην έδρα της, για να είναι καλά ζεστός και ο πρώτος καφές. Για τους επόμενους καφέδες δεν θα χρειαστεί πλέον αυτή η διαδικασία. Το ενδεικτικό λαμπάκι (D) θα αναβοσβήνει περιοδικά, δείχνοντας την επέμβαση του θερμοστάτη του λέβητα, που χρησιμοποιεί για τη διατήρηση της βέλτιστης θερμοκρασίας του νερού (περίπου 100 °C για να φτιάξετε καφέ και περίπου 150 °C για την παροχή σιμιού). Για τον πρώτο καφέ, αλλά και για τους επόμενους, καλόν είναι να ενεργοποιήσετε την παροχή του καφέ, όταν είναι σβηστό αυτό το ενδεικτικό λαμπάκι. Γυρίστε το διακόπτη (C) στη

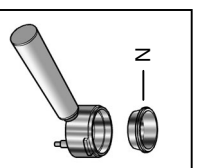
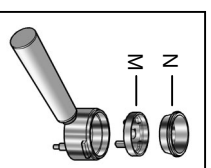
θέση παροχής καφέ (☞): θα αρχίσει να εξέρχεται καφές από τα ράμφη της υποδοχής φίλτρου. Για να διακόψετε την παροχή, επαναφέρετε το διακόπτη στην κεντρική θέση.

Σημαντικό: Όπως και στις επαγγελματικές μηχανές καφέ, δεν πρέπει να αφαιρείτε την υποδοχή του φίλτρου, όσο είναι ενεργοποιημένος ο διακόπτης (στη θέση ☞). Αφού φτιάξετε τον καφέ, ελευθερώστε προοδευτικά την υποδοχή του φίλτρου για να μειωθεί η πίεση μέσα στο λέβητα. Η μέγιστη όση για έναν καφέ είναι 50 ml.

Όταν τελώσει το νερό στο δοχείο, δεν χρειάζεται καμία ιδιαίτερη εργασία, δεδομένου ότι η συσκευή διαθέτει μια ειδική βαβίδα αυτο - ενεργοποίησης. Στη συνέχεια, αρκεί να βγάλετε το φιν από την τριβία, να αφαιρέσετε το δοχείο και να το ξαναγεμίσετε με νερό.

Το σύστημα Thermocream® της KENWOOD είναι μελετημένο ειδικά για να ικανοποιεί με τον καλύτερο τρόπο όλες τις απαιτήσεις του καταναλωτή και αποτελείται από δύο στοιχεία: το φίλτρο Thermocream® (N) και το πιεσάκι Thermocream® (M) που μπορούν να χρησιμοποιηθούν με τους εξής τρόπους:

- Τοποθετώντας τα και τα δύο στην υποδοχή φίλτρου, θα φτιάξετε καφέ με λιγότερο καίμακι.
- Χρησιμοποιώντας μονάχα το φίλτρο (N) θα φτιάξετε καφέ με περισσότερο καίμακι.



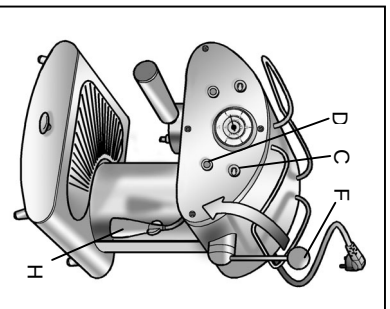
ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΚΑΠΟΥΤΣΙΝΟ

Για να φτιάξετε έναν καπουτσίνο, μια ξεστή σοκολάτα, ή οποιοδήποτε άλλο ρόφημα, γυρίστε το διακόπτη (C) στη θέση παροχής ατμού (☁) και περιμένετε να σβήσει το ενδεικτικό λαμπάκι (D), δείχνοντας πως ο λέβητας έχει τη σωστή θερμοκρασία για την παροχή του ατμού (περίπου 150 °C).

ΠΡΟΣΟΧΗ: αν κατά τη φάση αναμονής του ατμού παρατηρήσετε μικρές εκτοξεύσεις από την υποδοχή του φίλτρου, πρόκειται για ένα εντελώς κανονικό φαινόμενο. Κατεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), φροντίζοντας να τοποθετήσετε ταυτόχρονα ένα ποτήρι κάτω από το εξάστημα MAXI CAPUCCINO (H). Στην αρχή θα τρέξει λίγο νερό και θα ακολουθήσει μια δυνατή εκτόξευση ατμού.

Ανεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), για να διακόψετε την παροχή και βάλτε κάτω από το εξάστημα MAXI CAPUCCINO το μπρίκι με το γάλα που θέλετε να "κτυπήσετε". Βυθίστε καλά την κάνουλα στο γάλα και ξανακατεβάστε το μοχλό παροχής ατμού (F), μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.

Κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας το ενδεικτικό λαμπάκι (D) θα αναβοσβήνει περιοδικά, δείχνοντας πως ο λέβητας έχει τη σωστή θερμοκρασία για την παροχή του ατμού. Συνιστάται να ενεργοποιήσετε την παροχή του ατμού, μονάχα αφού σβήσει αυτό το ενδεικτικό λαμπάκι.



ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΓΙΑ ΚΑΦΕ

Αφίστε τη μηχανή να κρυώσει μετακινώντας το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση. Αν θέλετε να κρυώσει γρηγορότερα ο λέβητας, μπορείτε να εκτελέσετε την εξής διαδικασία: ποθετήστε ένα δοχείο κάτω από την κάνουλα (H), μετακινήστε το διακόπτη (C) στη θέση (☁) (όπως για την παροχή του καφέ) και κατεβάστε αμέσως το διακόπτη (F) (όπως για την παροχή του ατμού): θα τρέξει νερό από την κάνουλα μέχρι να ξαναγυρίσει το ενδεικτικό λαμπάκι (D). Στη συνέχεια ανεβάστε το διακόπτη (F) και επαναφέρετε το διακόπτη (C) στην κεντρική θέση. Η συσκευή θα είναι έτοιμη για να φτιάξει τον καφέ.

ΠΕΡΙΟΔΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: όλες οι εργασίες καθαρισμού που περιγράφονται παρακάτω πρέπει να εκτελούνται με ορθή συσκευή.

Καθαρισμός φίλτρου αλεσμένου καφέ: Αν είναι φραγμένες οι τρυπούνες, καθαρίστε τις με ένα βουρτσάκι.

Βεβαιωθείτε πως δεν είναι φραγμένη η στήη στο κάτω μέρος, διαφορετικά καθαρίστε την με μια βελόνα.

Καθαρισμός έδρας υποδοχής φίλτρου: Με την πάροδο του χρόνου, συσσωρεύονται κατάλοιπα καφέ στην έδρα της υποδοχής του φίλτρου, τα οποία μπορείτε να αφαιρέσετε με μια οδοντογλυφίδα. Επιπλέον περιοδικά πρέπει να καθαρίζετε το διάτρητο διακκι, αφήνοντας να τρέξει το νερό, χωρίς να βάλετε την υποδοχή στην έδρα της.

Καθαρισμός εξαρτήματος MAXI CAPUCCINO:

Εκτελέστε την εργασία αυτή όταν είναι κρύο το μεταλλικό σωλήνακι, για να αποφυγείτε τα εγκαύματα. Ξεβιδώστε το εξάστημα (H) από το σωλήνακι και πλύνετε το στη βρύση.

Το σωληνάκι μπορεί να καθαριστεί με ένα μαλακό πανί. Ξαναβιδώστε τέρμα το εξάρτημα. Αν χρειάζεται καθαρίστε με μια βελόνα την στη εξέδου του στρουιού.

Καθαρισμός δοχείου: Συνιστάται να καθαρίζετε περιοδικά το εσωτερικό του δοχείου με ένα σφουγγάρι ή ένα υγρό πανί.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΕΠΙΤΥΧΕΤΕ ΕΝΑΝ ΚΑΛΟ ΙΤΑΛΙΚΟ ΚΑΦΕ

Ο αλεσμένος καφές μέσα στην υποδοχή φίλτρου, πρέπει να πιέζεται ελαφρά. Ο καφές θα είναι πιο δυνατός ή πιο ελαφρύς, ανάλογα με το βαθμό άλεσης του καφέ και την ποσότητά του στην υποδοχή του φίλτρου. Λίγα δευτερόλεπτα είναι αρκετά για να γεμίσει το φιλτράκι με καφέ. Αν η παροχή γίνεται πιο αργά, σημαίνει πως είναι εξαιρετικά ψυλοκομμένος ή συμπιεσμένος ο καφές.

Για να φτιάξετε καφέ με λιγότερο καίμάκι, συνιστούμε τη Χρήση του φίλτρου (N) μαζί με το δίσκο (M). Αντίθετα για να φτιάξετε καφέ με περισσότερο καίμάκι, συνιστούμε τη Χρήση μονάχα του φίλτρου (N), αφού αφαιρεθείτε το δίσκο (M) από την υποδοχή του φίλτρου.

ΠΩΣ ΝΑ ΦΤΙΑΞΕΤΕ ΤΣΑΪ Ή ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ

Αφού εκτελέσετε τις εργασίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο "ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΕΣ ΕΠΓΑΣΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ", βάλτε ένα φιλτζάνι κάτω από το ακροφύσιο (ράμφος - H), μετακινήστε στη θέση () το διακόπτη παροχής καφέ (C) και κατεβάστε αμέσως το διακόπτη (F), για να τρέξει ζεστό νερό από το ράμφος.

Η μέγιστη ποσότητα για δύο φιλτζάνια είναι 200 ml.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΠΙΣΚΕΥΑΣΕΤΕ ΚΑΠΟΙΕΣ ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ

ΠΡΟΒΑΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΠΕΜΒΑΣΕΙΣ
Η μηνχινή δεν βγάζει καυτό νερό για αφεψηήματα	Πιθάνη είσοδος αέρα στο κυκλώμα με επακόλουθο μηλoκάρπιομα της αντλίας.	Βεβαιώθετε πως το δοχείο είναι σωστά τοποθετημένο και πως η στέγλη του νερού δεν βρoικεταi κάτω από το σχετικό ανeλqυνο σημάδι. Επανελέγθετε τις εργασίες που περιγράφονται στην παράγραφο "Προκαταρκτικές εργασίες για τη χρήση".
Η μηνχινή δεν βγάζει ατμό		Ξεφορδείτε με μια καθαφισα την κάνουλα. Βεβαιώθετε πως είναι κανονική η στέγλη του νερού στο δοχείο.
Εκποή καφέ από τα άκρα της υποδοχής φίλτρου	Υπερβολική ποσότητα καφέ που ελπιτοδίζει τη σωστή συσφιξη της υποδοχής φίλτρου στη θέση της.	Επανελέγθετε την εργασία, βάζοντας τη σωστή ποσότητα καφέ. Υπολείμματα καφέ στη φλάντζα της υποδοχής φίλτρου. Καθαρίστε τη φλάντζα με μια οδοντογλυφίδα. Αν δεν αποκατασταθεί η ανωμαλία, απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο ξέρβρις της Αντιπροσωπείας.
Ο πρώτος καφέ δεν βγαίνει ή βγαίνει πολύ αργά	Μπορεί να οφείλεται στην ανεπαρκή εκποή του νερού διαμέσου του διδτρητου δισκου της υποδοχής. Μετά από μερικούς μήνες χρήσης, μπορεί να φράξουν οι στέες του, από κατάρδαοιτα λίτρουc ή από "πoυρι". Η αντλία δεν αναρροφεί λόγω ανεπαρκούc ποσότητας νερού.	Ελέγξτε το φίλτρο που περιέχει τον αλεσμένο καφέ. Αν έχουν φράξει οι τρυπούλεc, καθαρίστε τις με ένα βουρτσάκι και κρατήστε το φίλτρο πάνω από μια φλόγα για λίγα δευτερόλεπτα, ώστε να καούν τα κατάρδαοιτα καφέ και να αναλίσουν οι τρυπούλεc. Θέστε σε λειτουργία τη μηνχινή χωρίς υποδοχή φίλτρου και αφήστε να τρέξει το νερό. Αν δεν είναι ομοίoμορφη η εκποή από όλες τις τρυπούλεc, σημαίνει πως το φίλτρο είναι φραγμένο. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απευθυνθείτε σε ένα εξουσιοδοτημένο ξέρβρις της Αντιπροσωπείας, για να γίνει σωστόc καθαρισμόc. Τοποθετήστε σωστά το δοχείο. Γεμίστε το δοχείο.
Ο καφέc είναι πολύ κρύοc ή πολύ "νερούλοc".	Χοντροαλεσμένοc καφέc.	Για να επιτύχετε πυκνότερο και πιο ζεστό καφέ, πρέπει να χρησιμοποιήσετε ένα πιο ψιλοκομμένο χαγμάνι. Σε όλες τις περιπτώσεις, το πρόβλημα αυτό εξαλείφεται, όταν χρησιμοποιείτε το πιστάκι Thermocream® που εξασφαλίζει ζεστό καφέ με πλούσιο καημάκι, ακόμα και όταν διαθέτετε χοντροκαμμένο χαγμάνι.

WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA

- Przed użyciem przeczytać uważnie instrukcję.
- Nie używać maszyny bez wody, grozi to spalaniem pompy.
- Przewód nie może dotykać rozgrzanych części maszyny.
- Wyjąć wyłkę z gniazdka przed każdym czyszczeniem lub konserwacją.
- Nie pozostawiać maszyny w temperaturze otoczenia poniżej zera, ponieważ zamarznięcie wody pozostającej w ogrzewaczu mogłoby spowodować uszkodzenia.
- Przed napełnieniem zbiornika wodą odłączyć przyrząd od źródła energii.
- Przyrząd przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego.
- Nie pozostawiać nigdy funkcjonującej maszyny w zasięgu dzieci.
- Jeśli przewód zasilania został uszkodzony to musi on być wymieniony przez serwis techniczny konstruktora lub przez osobę o podobnych kwalifikacjach, celem zapobieżenia wszelkiego ryzyka.
- Nie dotykać gniazda do oprawy filtra i rurki metalowej do cappuccino w czasie funkcjonowania przyrządu, gdyż grozi to poparzeniem.
- Nie pozostawiać nigdy przewodu zasilania w jego schowku podczas użytkowania przyrządu. Przewód ma być całkowicie rozwinięty.
- Po odłączeniu wyłczki zasilania i po ochłodzeniu się części rozgrzanych, przyrząd może być oczyszczony wyłącznie miękką ściereczką, lekko wilgotną z dodatkiem delikatnych środków czyszczących (nie używać nigdy rozpuszczalników niszczących farbę); **NIE ZANURZAĆ PRZYRZĄDU W WODZIE LUB INNYCH CIECZACH.**
- Przyrząd ten odpowiada zaleceniu 89/336 CEE o zgodności elektromagnetycznej.

• ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Maszynki do kawy KENWOOD są idealne dla tych, którzy lubią przyjemności życia, poczynając od dobrej kawy. Dzięki urządzeniu Thermocream® można zawsze uzyskać w domu kawę gorącą i gęstą, taką jak w barze.

Właśnie urządzenie Thermocream® wyposażone jest w filtr, który zapewnia dopływ kawy pod stałym ciśnieniem.

W ten sposób można rozkoszować się gęstą kawą o intensywnym aromacie i pełnym smaku, bez potrzeby energicznego przyciskania oraz stosując każdy rodzaj mieszanek niezbyt drobno zmielonej.

Maszynki do kawy KENWOOD satysfakcjonują także miłośników cappuccino, ponieważ dzięki urządzeniu MAXI CAPPUCCINO można otrzymać, w czasie krótszym niż dziesięć sekund, gęstą i obfitą pianę.

Ponadto kawa jest natychmiast gotowa używając maszynek Kenwood, gdyż wyposażone są one w system autoregulujący, który pozwala na natychmiastowe zrobienie kawy, także w przypadkach długiego nie używania maszynki lub zaraz po napełnieniu zbiornika wodą. Życzymy wszystkim smacznej kawy z CAFÉ RETRÔ Kenwood!

OPIS STEROWANIA I CZĘŚCI

A. Wyłącznik

Pozycja do góry (): maszyna włączona

Pozycja do dołu: maszyna wyłączona

B. Kontrolka włączenia

C. Wyłącznik kawa/para

Pozycja centralna: standby

Pozycja (): dopływ pary

Pozycja (): wypływ kawy

D. Kontrolka temperatury ogrzewacza

E. Termometr ogrzewacza (°C i °F)

F. Dzwignia ujęcia pary

G. Szufiadka zbierająca plyn

H. Urządzenie MAXI CAPPUCCINO i rurka dopływu pary

I. Wyciągany zbiornik na wodę

J. Przewód zasilania z wtyczką

K. Kratka wyciągana do stawiania filiżanek

L. Oprawka filtra

M. Krażek Thermocream®

N. Filtr Thermocream®

O. Miarka do kawy

P. Ubiak do kawy

Q. Schowek na przewód elektryczny

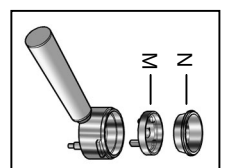
CZYNNOŚCI POPRZEDZAJĄCE UŻYCIE

Sprawdzić, czy napięcie w sieci domowej odpowiada napięciu wskazanemu na etykiecie danych technicznych przyrządu. Następnie ustawić maszynkę na płaskiej powierzchni. Napełnić zbiornik zimną wodą, 0,7 litra (MAX), i umieścić go starannie na swoim miejscu. Wyciągnąć przewód elektryczny ze schowka (R) i rozwinąć go całkowicie. Włożyć wtyczkę do kontaktu wyposażonego w uziemienie.

Włączyć maszynkę ustawiając wyłącznik (A) w pozycji () do góry. Zapali się kontrolka (B), która wskazuje, że maszyna jest włączona i że ogrzewacz wewnętrzny zaczyna się rozgrzewać. Przy pierwszym użyciu należy ustawić wyłącznik (C) w pozycji wypływu kawy () aż do uzyskania wycieku wody z oprawki filtra. **Zaleca się ujęcie co najmniej jednej filiżanki wody z obrotu hydraulicznego ogrzewacza.** Zakreślić wypływ ustawiając ponownie wyłącznik (C) w pozycji centralnej i poczekać aż kontrolka (D) zgaśnie. Teraz maszyna jest gotowa do zaparzenia kawy.

PARZENIE KAWY

Nasypać kawę do filtra: na dwie kawy napełnić dwie miarki, na jedną kawę tylko jedną miarkę. Ubij kawę wewnątrz filtra odpowiednim ubijakiem (P). Umieścić oprawkę filtra w gnieździe. Przekręcić oprawkę filtra do oporu o 40-45 stopni w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, nie dociskając zbyt mocno. W przypadku za dużej ilości kawy w filtrze obrót oprawki filtra w gnieździe może być utrudniony a w trakcie wypływania kawy może nastąpić wyciek z oprawki filtra. Zaleca się rozziżanie przez kilka minut oprawki filtra umieszczonej w gnieździe, aby pierwsza zaparzona kawa była również gorąca. Nie będzie to potrzebne przy następnym filizankach kawy. Kontrolka (D) będzie na zminię gasnąć i zapalać się, pokazując działanie termostatu ogrzewacza, który potrzebny jest do utrzymania optymalnej temperatury wody (około 100 °C dla kawy i około 150 °C dla uzyskania pary). Zaleca się, tak przy pierwszej kawie jak i przy dalszych, włączać wypływ kawy tylko wtedy gdy kontrolka ta jest wyłączona. Ustawić wyłącznik (C) w pozycji wypływu kawy (): rozpocznie się wypływanie kawy z dziołków oprawki filtra. W celu przewartania wypływu wrócić wyłącznik do pozycji centralnej.

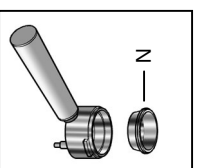


Uwaga: tak jak w profesjonalnych maszynach do kawy, nie wyciągać oprawki filtra gdy wyłącznik wypływu jest włączony (w pozycji wypływu kawy ), po zaparzeniu kawy zwałniać stopniowo oprawkę filtra obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Maksymalna porcja na jedną kawę to 50 ml.

Nie jest potrzebna żadna szczególna czynność gdy woda w zbiorniku wyczerpie się, ponieważ maszyna posiada specjalny zawór autoregulacji. Wystarczy, po wycięciu wyczki z gniazodka, wyciągnąć zbiornik i ponownie go napełnić.

System Thermocream® KENWOOD, opracowany z myślą o spełnieniu wszystkich wymagań użytkownika, składa się z dwóch elementów: filtra Thermocream® (N) oraz krażka Thermocream® (M), które mogą być użyte na dwa sposoby:

- wkładając obydwa do oprawki filtra uzyskuje się kawę z delikatną pianką
- używając tylko filtra (N) otrzymuje się kawę z wyższą pianką.



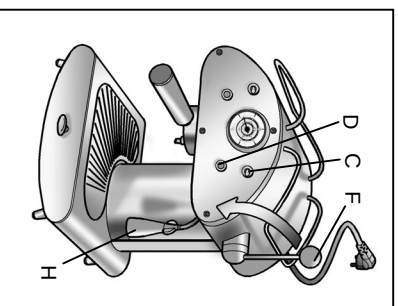
PRZYGOTOWANIE CAPPUCCINO

W celu przygotowania cappuccino, gorącej czekolady lub w celu podgrzania jakiegokolwiek napoju należy ustawić

wyłącznik (C) w pozycji dopływu pary (☁) i poczekać aż zgaśnie kontrolka (D), która wskazuje osiągnięcie przez grzewczacz odpowiedniej temperatury do wytworzenia pary (około 150°C).

UWAGA: w czasie oczekiwania na wytworzenie się pary, jej niewielkie ujęcia z oprawki filtra są zjawiskiem normalnym; Po zgaśnięciu kontrolki opuścić dźwignię (F) ujęcia pary, po wcześniejszym podstawieniu szklanki pod urządzenie MAXI CAPPUCCINO (H): najpierw wycieknie niewielka ilość wody a później nastąpi silny wyrzut pary. Podnieść dźwignię (F) w celu przewrzenia dopływu pary i podstawić pod urządzenie MAXI CAPPUCCINO (H) dzbanuszek z mlekiem w celu wytworzenia piany. Zanurzyć do dna rękę w mleku i opuścić ponownie dźwignię ujęcia pary (F) aż do otrzymania pożądanego rezultatu.

Podczas tych operacji można zauważyć, że kontrolka (D) okresowo gaśnie i zapala się, wskazując działanie termostatu, który utrzymuje odpowiednią temperaturę grzewczacza do wytwarzania pary. Zaleca się włączanie dopływu pary tylko wtedy gdy kontrolka ta jest wyłączona.



PONOWNE UŻYCIE DO PARZENIA KAWY

Wrócić wyłącznik (C) do pozycji centralnej w celu ochłodzenia grzewczacza. Chcąc przyspieszyć chłodzenie można działać w następujący sposób: po podstawieniu pojemnika pod rękę (H) ustawić wyłącznik (C) w pozycji (☁) (jak do dopływu kawy) i opuścić natychmiast dźwignię (F) (jak przy wypuszczaniu pary): wywoła to ujęcie wody, aż do chwili zapalenia się kontrolki (D). Należy wtedy puścić dźwignię (F) i wrócić wyłącznik prawy (C) do pozycji centralnej. Maszynka jest ponownie gotowa do parzenia kawy.

OKRESOWE CZYSZCZENIE

Uwaga: wszystkie czynności czyszczenia wymienione poniżej muszą być wykonywane gdy urządzenie jest wyłączone.

Czyszczenie filtra do kawy sytykiej. Upewnić się czy otwór wewnętrzny nie są zatkane, jeśli tak to oczyścić je ściereczką. Upewnić się czy otwór pod spodem nie jest zatkany, jeśli tak to oczyścić go przy pomocy igły.

Czyszczenie gniazda oprawki filtra. W wyniku używania przyrządu mogą się osadzać w gnieździe przyłączenia oprawki filtra reszki kawy, które można usunąć wykałaczką; okresowo należy czyścić też dziurkowany krążek, przepuszczając wodę bez wkładania oprawki filtra do gniazda.

Czyszczenie urządzenia MAXI CAPPUCCINO.

Wykonując czynności gdy rurka chromowana jest zimna, dla uniknięcia poparzenia. Odkręcić urządzenie (H) z rurki i umyć je w bieżącej wodzie. Rurka może być czyszczona tylko delikatną ściereczką. Wkręcić ponownie urządzenie do końca. W razie konieczności oczyścić igłą otwór ujęcia pary.

Czyszczenie zbiornika na wodę. Zaleca się okresowe czyszczenie wnętrza zbiornika gąbką lub wilgotną ściereczką.

RADY W CELU OTRZYMANIA DOBREJ WŁOSKIEJ KAWY

Kawa sypana do oprawki filtra musi być lekko ubita. Moc kawy zależy od stopnia jej zmielenia, użytej ilości oraz od ubicia. Wystarczy kilka sekund, aby kawa spłynęła do filizanek. Jeśli czas wypływu wydłuży się, oznacza to, że kawa jest zbyt drobno zmielona lub została zbyt mocno ubita w oprawce filtra.

W celu otrzymania kawy z delikatną pianką zaleca się użycie filtra (N) wraz z krążkiem (M); natomiast w celu otrzymania kawy z wyższą pianką, zaleca się użycie samego filtra (N), po usunięciu krążka z oprawki filtra.

PRZYZRĄDZANIE HERBATY I NAPARÓW

Po wykonaniu czynności opisanych w rozdziale CZYNNOŚCI POPRZEDZAJĄCE UŻYCIĘ, ustawić filizankę pod dziobkiem (H) i ustawić wyłącznik (C) w pozycji () , opuścić dzwignię (F); w ten sposób z dziobka wypłynie gorąca woda. Maksymalna dawka na dwie filizanki to 200 ml.

JAK ZARADZIĆ NASTĘPUJĄCYM NIEDOGODNOŚCIOM

PROBLEMY	PRZYCZYNNY	RADY
Maszynka nie podaje wrzącej wody do napałów.	Prawdopodobnie do obiegu dostało się powietrze uniemożliwiając pompę.	Sprawdź czy zbiornik jest dobrze umieszczony i czy poziom wody nie zszedł poniżej minimum zaznaczonego na zbiorniku. Powtórzć czynności opisane w rozdziale „Czynności poprzedzające użycie”.
Maszynka nie podaje pary.		Usunąć igłą ewentualny osad w otworze turki ujścia pary. Sprawdź czy poziom wody w zbiorniku jest odpowiedni.
Kawa wychodzi spoza brzegów oprawki filtra.	Prawdopodobnie do oprawki filtra została nasypiana zbyt duża ilość kawy, co nie pozwoliło na dokładne dokręcenie oprawki w gnieździe.	Powtórzyć czynności wysypując do filtra odpowiednią ilość kawy. Na uszczelce gniazda oprawki filtra zostały reszki zmielonej kawy. Oczyszczyć uszczelkę wykałaczką. Jeśli problem pozostaje nierozwiązany, zwrócić się do autoryzowanego centrum obsługi technicznej.
Parzenie pierwszej kawy nie wychodzi lub następuje zbyt wolno.	Możliwe, że słaby wypływ kawy spowodowany jest niewystarczającym wpływem wody z perforowanego krążka w gnieździe oprawki filtra. Możliwe, że po kilku miesiącach użytkowania reszki tłuszczu i kamienia zatkaly otwory krążka. Za mała ilość wody w zbiorniku, pompa nie zasysa.	Sprawdź filtr zawierający zmieloną kawę. Jeśli otwórki są zatkane należy oczyścić je szczoteczką lub, przy pomocy narzędzi, przycisnąć filtr nad palnikiem gazowym przez kilka sekund. Reszki kawy wypałą się i otwórki zostaną oczyszczone. Włączyć maszynkę bez oprawki filtra, pozwalając na ujście wody. Jeśli woda nie wydobywa się równomiernie z wszystkich otworków to znaczy, że krążek jest zatkany. W tym przypadku należy udać się do najbliższego autoryzowanego centrum obsługi w celu oczyszczenia krążka. Umieścić dobrze zbiornik z wodą, wciskając go głęboko. Napełnić zbiornik.
Kawa jest wodnista i zimna.	Kawa za grubo zmielona.	Aby otrzymać kawę gęstą i gorącą należy używać mieszanki drobniej zmielonej. W każdym razie problem można wyeliminować używając krążka Thermocream®, który zapewnia zawsze kawę gorącą z gęstą pianką, także w przypadku użycia kawy grubo zmielonej.

تنبيهات هامة

- اقرأ التعليمات بحرص قبل الاستعمال.
- لا تستعمل الماكينة بدون ماء، لأن المضخة في هذا الحالة تحترق.
- يجب عدم ملاصقة الكهربائي للأجزاء الحارة من الماكينة.
- اسحب الأيس من المآخذ الكهربائي القيام بأي عملية تنظيف أو صيانة.
- لا تتترك الماكينة في أجواء تقل درجة حرارتها عن 0 درجة مئوية، خوفا من جفاف الماء المتبقي بها وحدوث أضرار للماكينة.

- افصل الماكينة عن الشبكة الكهربائية، قبل القيام بتعبئة خزان الماء.
- هذا الجهاز مصنوع فقط للاستعمالات المنزلية.
- لا تتترك الماكينة مطلقا في متناول الأطفال.
- في حالة تلف الكبل الكهربائي، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل قسم الخدمات الفنية والرعاية التابع لها، وفي جميع الأحوال من قبل فني مختص لهذا الغرض لتلاشي حالات الخطر.
- لا تلمس مشبك حامل الفلتر والأنبوب الصغير المعدني الخاص بعمل "الكبوتشينو" أثناء عمل الماكينة، خوفا من حالات الاحتراق.
- لا تتترك الكبل الكهربائي في مقفه أثناء عملية الاستعمال. فإك الكبل الكهربائي بشكل كامل.
- بعد فصل قابس التغذية الكهربائية وبعد أن تبرد الأجزاء الحارة، يجب تنظيف الجهاز بواسطة ممسحة رطبة غير حادة، مع إضافة قطرات قليلة من مواد التنظيف المحايدة والغير ضارة (لا تستعمل مطلقا مبيبات ضارة بالطلاء). لا تنظف الجهاز في الماء أو في السوائل الأخرى.
- هذا الجهاز مطابق لمعايير مجموعة الدول الأوروبية CEE 89/336 المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي.
- احتفظ دائما بهذه التعليمات

تناسب ماكينات القهوة KENWOOD مع أنواع الأشخاص الذين يحبون الاستمتاع في ملاذات الحياة، ابتداء من شرب فجان طيب من القهوة. تسمح اليه® Thermocream من إعداد فجان من القهوة الساخنة الدسمة والشبيهة بالقهوة التي يتم تناولها في المقهى.

وبالفعل، تشتمل اليه® Thermocream على فلتر يضمن توزيع القهوة بضغط ثابت.

وبهذا الشكل، يمكن الاستمتاع بفجان من القهوة الدسمة وينكهتها القوية مهما كان نوع خلطة القهوة، بشرط أن لا تكون الخلطة نفسها ناعمة كثيرا.

تجيب ماكينات القهوة KENWOOD أيضا على احتياجات محبي "الكبوتشينو"، لكونها مزودة بآلية تجيب ماكينات القهوة MAXI CAPPUCCINO التي تسمح خلا عشر ثواني من الحصول على رغوة غنية وكثيفة.

زيادة على ذلك، تسمح ماكينات KENWOOD من إعداد القهوة على الفور، لكونها مزودة بنظام تشغيل ذاتي يسمح من إعداد القهوة فورا حتى في حالة عدم استعمال الماكينة لفترة طويلة من الوقت أو بعد ملئ خزان الماء.

قهوة طيبة للجميع وبشكل خاص مع قهوة CAFÉ RETRO Kenwood!

مواصفات أدوات التحكم والمركبات

A. المفاتيح الكهربائية للتشغيل

- وضعية بانتجاه الأعلى (1): ماكينة شغالة
- وضعية بانتجاه الأسفل: ماكينة مطفأة
- B. إشارة ضوئية تدل على التشغيل
- C. مفتاح كهربائي للقهوة/البخار
- وضعية مركزية: جاهزة للاستخدام

وضعية (☺): توزيع البخار

وضعية (☹): توزيع القهوة

- D. إشارة ضوئية لدرجة حرارة سخانة الماء (مؤدية وفهرنهايت)
- E. ثرمومتر لقياس درجة حرارة سخانة الماء (مؤدية وفهرنهايت)
- F. رافعة التحكم بالبخار
- G. صندوق لجميع القطرات
- H. آلية MAXI CAPPUCCINO وقلم توزيع الماء/البخار
- I. خزان ماء قابل للسحب
- J. كل التغذية الكهربائية + قابس
- K. شبكة قابلة للسحب لاستناد الفناجين
- L. حامل الفلتر
- M. قرص Thermocream®
- N. فلتر Thermocream®
- O. أداة تحديد الجرعة
- P. أداة لضغط القهوة
- Q. حيز خاص بحفظ الكيل الكهربائي

المرحلة التمهيديّة للاستعمال

تحقق من أن شدة تيار الشبكة الكهربائية مساوي لشدة التيار المبنية على بطاقة المعلومات الفنية للجهاز. بعد ذلك، ضع الماكينة على سطح مستوي. املا الخزان بالماء البارد وبمقدار 0,7 لتر (كحد أقصى)، ثم أدخله بحرص في مقوّه الخاص. اسحب الكيل الكهربائي من الحيز الخاص به (R) ثم فكه بشكل كامل. أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي الذي يجب أن يكون موزن.

شغل الماكينة بواسطة المفتاح الكهربائي (A) ومن خلال وضعه على الوضعية (1) باتجاه الأعلى. في هذه الحالة يشعل الضوء (B) الذي يدل على أن الماكينة شغالة وعلى بداية تسخين سخانة الماء الداخلية. هذا وعند استعمال الماكينة لأول مرة، يجب وضع المفتاح الكهربائي (C) على وضعية القهوة (☹) إلى غاية خروج الماء من مقر حامل الفلتر. **يفصح بإخراج فجان من الماء على الأقل من الدائرة الهيدروليكية لسخانة الماء.** أوقف عملية خروج الماء من خلال نفل المفتاح الكهربائي (C) إلى الوضعية المركزية، ثم انتظر إلى أن تطفأ الإشارة الضوئية (D). تصبح الماكينة في هذه الحالة جاهزة لإعداد القهوة.

كيفية إعداد القهوة

ضع الجرعة المحددة من القهوة في الفلتر: املاً أداة تحديد الجرعة مرتين لإعداد فحانين من القهوة، في حين أمانها مرة واحدة لإعداد فحان واحد من القهوة. اضغط على دقيق القهوة داخل الفلتر بواسطة الأداة الخاصة لهذا الغرض (P). أدخل

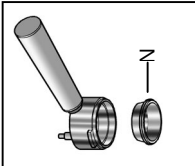
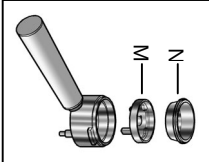
حامل الفلتر في مقوّه الخاص. لفّ حامل الفلتر بمقدار 40-45 درجة بعكس اتجاه عقارب الساعة وإلى غاية القدر المسموح، مع مراعاة عدم الشدّ الزائد. في حالة وضع كمية زائدة من دقيق القهوة داخل الفلتر، يصبح من الصعب لفّ حامل الفلتر داخل مقوّه و/أو يتسرب جزء من القهوة من حامل الفلتر عندما تبدأ القهوة بالخروج. ينصح بترك حامل الفلتر المدخل في مقوّه لبضع من الدقائق وإلى أن يسخن، لكي تحصل بهذا الشكل أيضاً على فحان أولي من القهوة الساخنة.

ولكن تذكر بأنه لا داعي لإجراء مثل هذه العملية عند إعداد فحانين القهوة اللاحقة. تشعل وتلفأ الإشارة الضوئية (D) بشكل دوري، مما يدل بحد ذاته على تدخل ثرموستات سخانة المياه الذي يعمل على تثبيت درجة حرارة الماء ضمن درجة ممتازة (بحود 100 درجة مئوية لإعداد القهوة و 150 درجة لتوزيع البخار). ينصح ببدئية توزيع فحان القهوة الأول أو الفحانين اللاحقة، فقط عندما تكون الإشارة الضوئية المذكورة مطفاة. ضع المفتاح الكهربائي (C) على وضعية القهوة (☑): تبدأ القهوة بالخروج من الفوهات الصغيرة للفلتر. لإيقاف خروج القهوة، يكفي وضع الزرّ على الوضعية المركزية.

تنبيه: على غرار ماكينات القهوة المهنية، لا تتزع حامل الفلتر عندما يكون مفتاح التوزيع مدخل في وضعيه قهوة ☑. عند الانتهاء من تحضير القهوة، أرخي بشكل تدريجي حامل الفلتر من خلال لفه باتجاه عقارب الساعة. العرعة القصوى لفحان من القهوة تعادل 50 مليلتر.

لا تتطلب أي عملية خاصة عند انتهاء ماء الخزان، لأن الماكينة مزودة بمسام خاص للتشغيل الذاتي. يكفي بعد فصل القابس عن مأخذ الشبكة الكهربائية، سحب الخزان وتعبئته من جديد بالماء.

تم دراسة نظام Thermocream® الخاص بماكينة KENWOOD خصيصاً لتلبية كامل احتياجات الزبون على الوجه الأفضل، وهو يتألف من عنصريين: فلتر Thermocream® (N) وقراص Thermocream® (M) اللذان يمكن استعمالهما على النحو التالي:



- في حالة إدخالهما سوياً داخل حامل الفلتر، يتم الحصول على قهوة ذات دسمة خفيفة
- في حالة استعمال الفلتر (N) لوحده، يتم الحصول على قهوة دسمة عالية

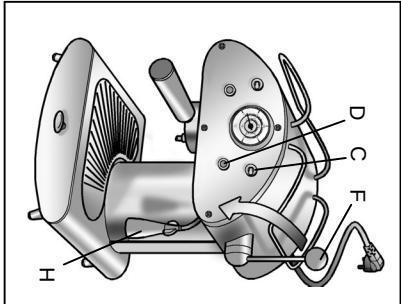
كيفية إعداد " الكابتشينو "

لإعداد كاس من " الكابتشينو " أو الشوكولاته الساخنة أو لإعادة تسخين أي مشروب، يكفي نقل المقفاح الكهربائي (C) إلى الوضعية (D) (والانتظار إلى حين أن تنطفأ الإشارة الضوئية D التي تلمح بعد ذاتها أن سخانة المياه قد وصلت درجة حرارة توزيع البخار (150 درجة مئوية).

تنبيه: إذا نفضت قليل من البخار من حامل الفلتر أثناء مرحلة الانتظار، يجب اعتبار هذه الظاهرة طبيعية. وعند ذلك يجب تهدئة رافعة (F) توزيع البخار، مع الحرص على وضع كأس تحت الآلية (H) MAXI CAPPUCCINO: يخرج في البداية قليل من الماء ومن بعدها دفعها قربة من البخار.

بعد ذلك ارفع الرافعة (F) لإيقاف تدفق البخار وضع تحت الآلية MAXI CAPPUCCINO إبريق الحليب المطلوب تسخينه. أغمس القلم داخل إبريق الحليب، ثم هبط رافعة (F) توزيع البخار من جديد إلى حين أن تحصل على النتيجة المطلوبة.

و أثناء هذه العملية، يمكن ملاحظة أن الإشارة الضوئية (D) تنطفأ وتشمل بشكل دوري، مما يدل على تدخل الترموستات الذي يحافظ على درجة حرارة سخانة الماء اللازمة لتوزيع البخار. ينصح بديانة توزيع البخار فقط عندما تكون الإشارة الضوئية مطفأة.



استعمال القهوة من جديد

وضع المقفاح الكهربائي (C) على الوضعية المركزية لتبريد سخانة الماء. لإسراع في تبريد السخانة، يمكن العمل على النحو التالي: حال انتهاءك من وضع وعاء تحت القلم (H)، وضع المقفاح الكهربائي (C) على الوضعية (D) (نفس وضعية توزيع القهوة)، ثم هبط الرافعة (F) على الفور (نفس وضعية توزيع القهوة البخار): يؤدي ذلك إلى خروج الماء إلى غايته إشعال الإشارة الضوئية (D) من جديد. في هذه الحالة، أترك الرافعة (F) وضع المقفاح الكهربائي (C) على الوضعية المركزية. الماكينة جاهزة من جديد لإعداد القهوة.

التنظيف الدوري

تنبيه: يجب القيام بجميع عمليات التنظيف المبنية لاحقا عندما تكون الماكينة مطفأة.

تنظيف الفلتر الذي يحتوي على دقيق القهوة: تأكد من الثوب الصغير الداخلية غير مغلفة، وعلى العكس من ذلك نظفها بواسطة فرشاة. تأكد من أن الثوب السفلي غير مغلق، وعلى العكس من ذلك نظفها بواسطة دوس.

تنظيف مقف حامل الفلتر: أثناء عملية الاستعمال، يمكن أن تتسبب بعض مخلفات القهوة داخل مقف حامل الفلتر، والتي يمكن إزالتها بواسطة عود نكش الأسنان. زيادة على ذلك، قم دوريا بتنظيف القوس المثقوب، من خلال ترك الماء يتدفق بدون إدخال حامل الفلتر في مقف الخاص.

تنظيف آلية MAXI CAPPUCCINO
نقل العملية عندما يكون الأنبوب المطلي بالكروم بارد خروفا من حالات الاحتراق، ففك الآلية (H) عن الأنبوب واضعلها بالماء الجاري. يمكن تنظيف الأنبوب بواسطة ممسحة غير حادة.

لُبِّتْ أداة إعداد "الكبريتشينو" إلى غاية نهاية المسار. وعند الضرورة، أعد تنظيف القيب الصغير الذي يخرج منه البخار بواسطة دويس.

تنظيف الخزان. ينصح تنظيف داخل الخزان بشكل دوري وبواسطة مسحة أو قطعة قماش مبللة.

نصائح من أجل الحصول على قهوة "إكسبرس" على الطريقة الإيطالية

يجب ضغط القهوة المطحونة المتواجدة في حامل الفانتر بشكل خفيف. يعتمد مستوى قوة القهوة على درجة طحن القهوة وعلى الكمية التي توضع منها في حامل الفانتر وعلى عملية ضغط القهوة نفسها. تكفي بضعة ثواني لهبوط القهوة داخل الفانتر. أما إذا طالت مدة هبوط القهوة، فهذا يعني في هذه الحالة أن القهوة المطحونة ناعمة كثيراً أو أن القهوة الموضوعة في حامل الفانتر تم ضغطها بشكل زائد.

للحصول على قهوة بدسمة خفيف، ينصح باستعمال الفانتر (N) مع القرص (M)، وللحصول على قهوة بدسمة عالية، ينصح باستخدام فقط الفانتر (N) وبعد إعداد القرص (M) من حامل الفانتر.

كيفية إعداد الشاي أو المشروبات الساخنة الأخرى

حال الانتهاء من القيام بالعمليات الموصوفة في فصل المراحل التمهيدية للاستعمال، ضع كأس تحت الفوهة (H) ومن بعدها أنقل مفتح توزيع القهوة (C) إلى الوضعية (☐) ثم هبط فوراً الرافعة (F). بهذا الشكل يخرج من الفوهة ماء ساخن. الجرعة القصوى لإعداد كأسين من الشاي هي بمقدار 200 مليلتر.

