

KENWOOD

kMix

TYPE: KMX75, TYPE: KMX76
TYPE: KMX751, TYPE: KMX755

instructions

istruzioni

instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

instruções



TYPE: KMX75
TYPE: KMX76



TYPE: KMX751
TYPE: KMX755

Français

- Sécurité 39-40
- Avant de brancher l'appareil 41
- Nettoyage et entretien 41-42
- Liste des éléments 43-44
- Utilisation de votre robot pâtissier multifonction 45-50
 - Diagrammes et instructions d'utilisation 45-48
 - Tableau d'utilisation 48-50
 - Recettes 50
- Assemblage de l'accessoire batteur souple 51
- Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures 51-52
- Ajustement des outils 52-53
- Rangement du cordon 53
- Service après-vente 54
- Guide de dépannage 55

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes. (L'étiquette signalétique située sur la base de la machine ne doit pas être enlevée). Lavez les pièces, voir : Nettoyage et entretien.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Tournez **toujours** le régulateur de vitesse en position 'O' (éteint) et débranchez-le avant d'installer ou de retirer les outils/accessoires, après l'utilisation et avant le nettoyage.
- Éloignez **toujours** les parties de votre corps, vos cheveux, bijoux et vêtements amples des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne faites **jamais** fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Assurez**-vous que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une prise (prise pour outil de bol et sortie vitesse élevée) à la fois.
- N'utilisez **jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Cet appareil est lourd. Prenez donc des précautions lorsque vous le soulevez.
- **Assurez**-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, la couvercle de sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.
- **Ne bougez pas** la tête du robot pâtissier multifonction, et ne la soulevez pas lorsqu'un accessoire est installé car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.
- **N'utilisez pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. Ne forcez pas sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Saisissez toujours l'appareil par la base et la tête du robot lorsque vous souhaitez le déplacer. Ne pas soulever ni transporter l'appareil par la poignée du bol.

- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Le cordon d'alimentation court est utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de chute.
- Des rallonges peuvent être utilisées si l'on fait preuve de prudence dans leur utilisation.
- Si une rallonge est utilisée :
 1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
 3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Bol en verre

- Avant l'utilisation, assurez-vous que les outils accompagnant le bol sont ajustés à la bonne hauteur et n'entrent pas en contact avec la base du bol ; reportez-vous à la section « Ajustement des outils ».
- **Ne laissez pas** le bol en contact avec des sources de chaleur élevée, telles qu'un four ou une cuisinière.
- **Ne frappez pas** les outils sur le côté du bol pour en retirer les ingrédients.

Instructions d'entretien particulières

Le verre étant une matière naturelle, une attention toute particulière a été portée lors de la fabrication de ce bol pour lui procurer un aspect parfait. Toutefois, il se peut que certaines petites imperfections apparaissent à l'œil nu, chose normale et prévisible mais sans pour autant que cela impacte les performances d'utilisation du bol.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Nettoyage et entretien

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Il peut apparaître un peu de graisse au niveau de la sortie vitesse lente ② lors de la première utilisation. C'est normal, il suffit de l'essuyer.

Bloc d'alimentation et couvercle de la sortie

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- N'utilisez **jamais** de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.

Bol en acier inoxydable

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez **jamais** une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de la javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre pour retirer les traces de calcaire.
- **Maintenez** à l'abri de la chaleur (tables de cuisson, fours, micro-ondes).

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

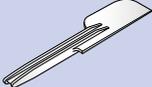
Batteur souple

- Retirez **toujours** la lame fouet flexible de l'ustensile avant le nettoyage.
- Lavez la lame fouet flexible et l'ustensile à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-les intégralement. Les pièces peuvent également être passées au lave-vaisselle.

Remarque : veuillez inspecter l'état du corps de l'ustensile avant et après utilisation, et inspecter régulièrement l'état de la lame fouet, puis la remplacer en cas de signes d'usure.

Bol en verre

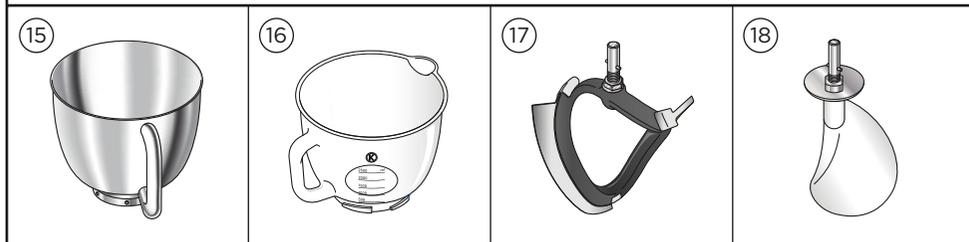
- Lavez le bol à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le minutieusement.
- Vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.

H			
	✗	✗	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Liste des éléments

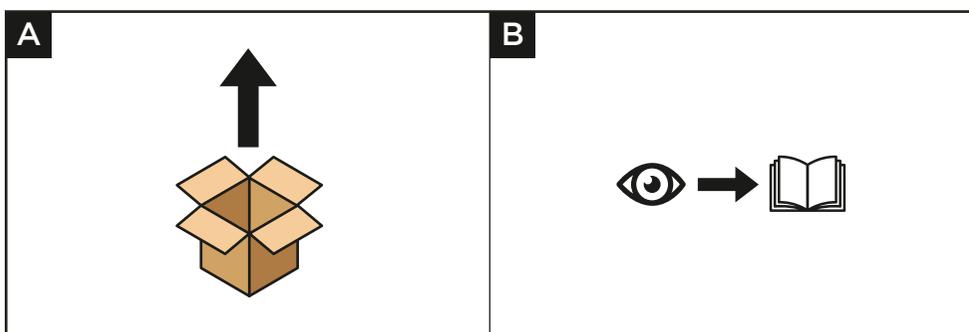


* Si fourni



Légende

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------|
| ① | Tête du robot | ⑩ | Batteur- K |
| ② | Sortie pour accessoire | ⑪ | Fouet |
| ③ | Couvercle de sortie | ⑫ | Pétrin |
| ④ | Douille pour ustensile | ⑬ | Couvercle anti-éclaboussures |
| ⑤ | Bouton on/off (marche/arrêt) et de vitesse | ⑭ | Spatule |
| ⑥ | Témoin lumineux | ⑮ | Bol en acier inoxydable |
| ⑦ | Corps du robot | ⑯ | Bol en verre |
| ⑧ | Manette de déblocage de la tête | ⑰ | Batteur à crème |
| ⑨ | Compartiment de rangement du cordon | ⑱ | Accessoire mélange délicat |



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Veillez à ce qu'aucun outil ne soit installé ou stocké dans le bol lorsque vous utilisez d'autres sorties.
- N'utilisez pas le fouet pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- Vérifiez que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez pas le batteur souple pour des mélanges lourds (par exemple, pour des gâteaux tout-en-un ou pour crémier de la graisse et du sucre), vous risqueriez de l'endommager.
- Si vous soulevez la tête du robot alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête du robot, positionnez le sélecteur de vitesse sur "O " (Arrêt), attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau la vitesse. Le mixer doit se remettre en marche immédiatement.
- Chaque fois que la tête du robot est relevée, le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'éteint. Lorsque la tête est abaissée, le témoin lumineux s'allume pour indiquer que le mixer est prêt pour être utilisé.

Accessoire mélange délicat

- N'utilisez pas une vitesse élevée car pour optimiser la performance de l'accessoire mélange délicat, il faut le faire fonctionner à vitesse faible.
- L'ustensile n'est pas conçu pour mélanger des ingrédients chauds : laissez les ingrédients refroidir avant d'utiliser l'accessoire mélange délicat.

- 1 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en levant la tête jusqu'à ce qu'elle se bloque en position relevée.
- 3 Posez le bol sur la base. Placez la poignée juste au-dessus du symbole "déverrouiller" **Ⓔ**, puis faites tourner doucement le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la poignée se trouve directement au-dessus du symbole "verrouiller"
- Ⓔ**. NE PAS forcer excessivement et **NE PAS** trop serrer.
- 3 Ajoutez les ingrédients nécessaires dans le bol pour les mixer.
- 4 Positionnez l'ustensile requis dans l'axe. Puis appuyez dessus et tournez l'ustensile pour le verrouiller en position.
- 5 Soulevez la manette de déblocage de la tête située à l'arrière du robot pâtissier multifonction tout en abaissant la tête du robot.
- 6 Branchez sur l'alimentation électrique : le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel s'allume.
- 7 Mettez sous tension en plaçant le contrôle de la vitesse sur la position requise.
- 8 Retirez l'ustensile en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

Conseils et astuces

- Si le batteur-K, le fouet ou le batteur souple ne récupèrent pas les ingrédients au fond du bol, reportez-vous à la section "Réglage des outils".
- La fonction mélange  peut être utilisée pour insérer les ingrédients légers dans les mélanges plus épais pour obtenir par exemple des meringues, des mousses, des mousses aux fruits, des génoises et des soufflés, et également pour incorporer délicatement la farine et les fruits aux mélanges à gâteaux. Le mixer fonctionnera à vitesse lente constante.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour de meilleurs résultats, utilisez toujours du beurre et de la margarine à température ambiante lorsque vous préparez des gâteaux.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Conseils et astuces - Fouet

- Utilisez des oeufs à température ambiante pour un résultat optimal. Avant de battre les blancs d'oeufs, vérifiez que le fouet et le bol sont exempts d'huile/ de beurre ou de jaune d'oeuf.

Conseils et astuces - Batteur souple

- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les préparations pour gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.

Conseils et astuces - Pétrin

- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.

Levure

- **Levure sèche** (type de levure devant être reconstituée) : versez l'eau chaude dans le bol. Ajoutez la levure et le sucre et laissez reposer 10 minutes environ jusqu'à ce que la préparation soit mousseuse.
- **Levure fraîche** : à émietter dans la farine.
- **Autres types de levure** : suivez les consignes du fabricant.
- Mettez la pâte dans un sac en polyéthylène graissé ou dans un bol recouvert d'un torchon. Laissez ensuite reposer au chaud jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Conseils et astuces - Accessoire mélange délicat

- Pour de meilleurs résultats, ne fouettez pas trop les blancs en neige ou la crème - l'accessoire mélange délicat ne peut pas incorporer correctement le mélange si la préparation fouettée est trop ferme.
- Ne fouettez pas trop longtemps au risque de faire retomber l'appareil. Arrêtez dès que le mélange est suffisamment incorporé.
- Tous les ingrédients non mélangés restant sur la pale ou les bords du bol doivent être délicatement incorporés à l'aide de la spatule.

Commande à capteur de vitesse électronique

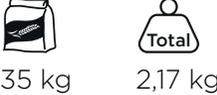
Votre mixer est équipé d'une commande à capteur de vitesse électronique conçu pour maintenir la vitesse dans différentes conditions de charge, comme lorsque l'on pétrit de la pâte à pain ou incorpore les œufs dans une pâte à gâteaux. Vous pouvez donc entendre des variations de vitesse pendant l'opération alors que le mixer s'adapte à la charge et à la vitesse sélectionnée - c'est normal.

Tableau d'utilisation

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	 680 g	Min-1	2-3
	2 kg	Min-Max	1

	 (MAX)		 (Mins)
	2 kg	Min-Max	2-5
	2 kg	Min-Max	1
	1,5 kg	Min-Max	4
	2,68 kg	Min-Max	2-5

			
	12 (420 g)	Min-Max	3
	1 L	Min-Max	2-3
	 250 g 500 g 200 g	Min	10 secondes
		Max	1-1,5
	 180 ml x2	6	1-1,5

			
	 1,35 kg 2,17 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,28 kg	Min	1
		1	3-4
	 1,35 kg 2,93 kg	Min	1
		1	4-9

		 (MAX)		 (Mins)
		 x 9	Max	3
		 250 g		2-8

Recettes

Pâte à pain blanc

1,35 kg de farine
 13,5 g de sel
 21,5 g de levure de boulanger à action rapide
 756 ml d'eau
 27 g de saindoux ou de beurre

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Versez l'eau dans le bol, puis le reste des ingrédients.
- 3 Mélangez à la vitesse minimale pendant 45 à 60 secondes ou jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
- 4 Pétrissez à la vitesse 1 pendant 3 à 4 minutes.
- 5 Placez la pâte dans deux moules à pain de 900 g ou formez des petits pains et placez-les sur une plaque de cuisson graissée.
- 6 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 7 Faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes ou 15 à 20 minutes pour les petits pains.

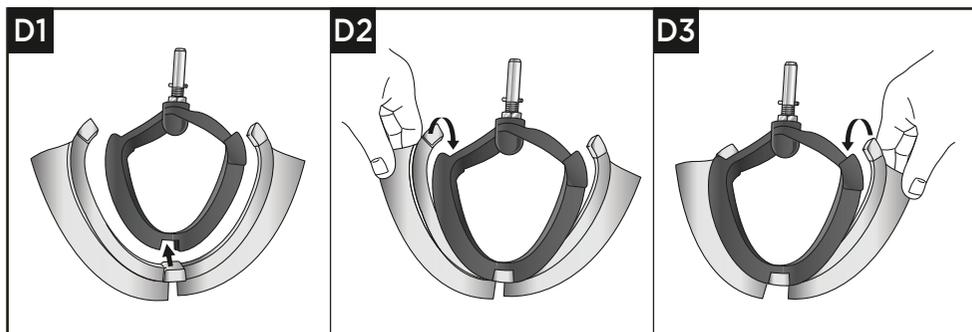
Pâte à pizza

500 g de farine
 30 g d'huile d'olive
 7 g Sel
 7 g Levure
 300 ml d'eau

- 1 Installez le bol du robot pâtissier multifonction.
- 2 Ajoutez tous les ingrédients.
- 3 Fixez le crochet du pétrin et abaissez la tête.
- 4 Mixez à la vitesse minimale pendant 1 minute.
- 5 Pétrissez à la vitesse 1 pendant 4 minutes.
- 6 Façonnez la pâte en boule sur un plan de travail fariné.
- 7 Couvrez avec torchon et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 8 Divisez en deux et étalez en deux bases de pizza de 15 cm.
- 9 Transférez sur une plaque à pâtisserie recouverte de semoule. Garnissez votre pizza et mettez-la au four pendant 10 à 15 minutes à 240°C.

Assemblage de l'accessoire batteur souple

Diagrammes et instructions d'utilisation



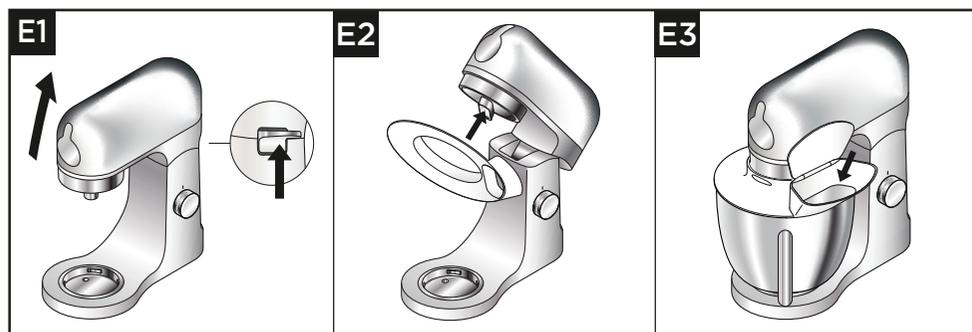
Important

- La lame fouet est fournie déjà installée et doit toujours être retirée pour le nettoyage.

- 1 Installez délicatement la lame fouet souple sur l'ustensile en disposant la base de la lame fouet dans la fente, puis positionnez un bord dans l'encoche avant de délicatement enclencher l'extrémité en place. Répétez l'opération avec l'autre bord.

Installation et utilisation du couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



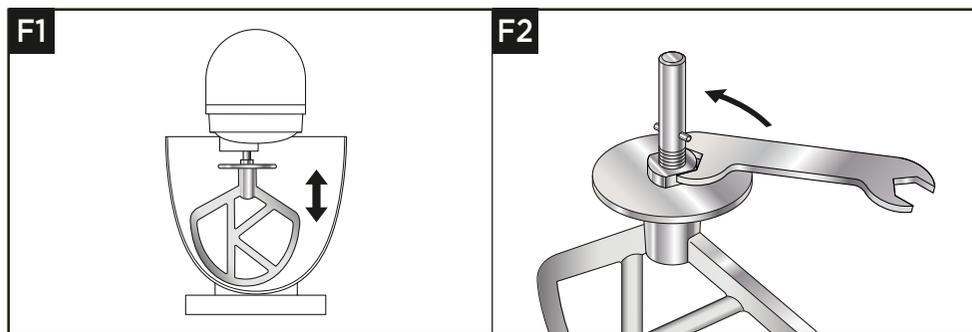
Important

- Durant le mélange, les ingrédients peuvent être ajoutés directement dans le bol par la section articulée du couvercle anti-éclaboussures.
- Vous n'avez pas besoin d'enlever le couvercle anti-éclaboussures pour changer d'outil.

- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Placer le couvercle anti-éclaboussures sur la partie inférieure de la tête du robot jusqu'à insertion complète. La partie montée doit être positionnée tel qu'indiqué sur le schéma.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.
- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures en le faisant glisser vers le bas après avoir soulevé la tête du robot.

Ajustement des outils

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire. Toutefois, si vous devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adapté :
TYPE KMX75/KMX76 = 15 mm

Batteur-K, fouet, batteur souple et accessoire mélange délicat

Les ustensiles sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire.

Toutefois, si vous devez régler l'accessoire, veuillez utiliser une clé adaptée de 15 mm :
Puis suivez les instructions ci-après :

- 1 Débranchez l'appareil.
- 2 Soulevez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur-K ou l'accessoire mélange délicat.
- 3 Baissez la tête du robot. Si le dégagement doit être ajusté, soulevez la tête du robot et retirez l'outil. Idéalement, le fouet, le batteur-K et l'accessoire de mélange délicat doivent **presque** toucher le fond du bol.

Batteur souple

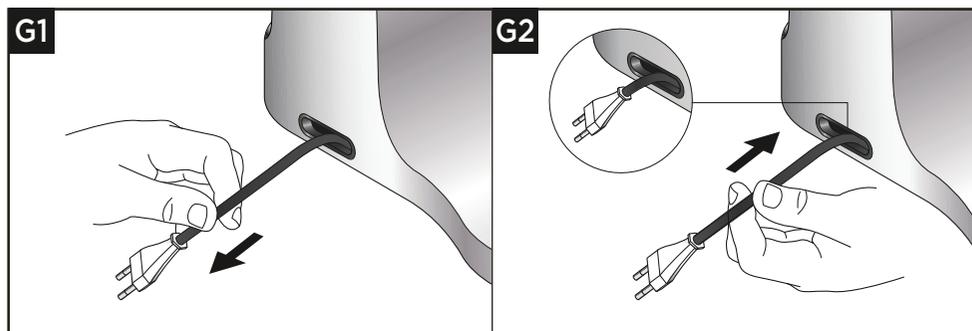
- Idéalement, il doit être en contact avec la surface du bol afin qu'il frotte délicatement contre le bol pendant le mixage.
- 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. Pour rapprocher l'ustensile du fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Pour relever l'ustensile par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 5 Resserrez l'écrou.
 - 6 Installez l'ustensile sur le mixer et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
 - 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois qu'il le faut jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.

Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Pétrin

Cet ustensile est assemblé en usine et ne nécessite aucun réglage.

Rangement du cordon



Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur-K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	La pièce n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique " Ajustement des outils ".
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lorsque le robot pâtissier multifonction est mis sous tension pour la première fois.	La commande de vitesse n'est pas sur la position " O ".	Vérifiez et mettez la commande de vitesse sur la position " O ".
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en cours de fonctionnement. Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote rapidement.	La protection anti-surcharge ou surchauffe du système est activée. La capacité maximale est dépassée.	Débranchez et vérifiez qu'il n'y ait pas une obstruction ou une surcharge. Mettez la commande de vitesse sur " O " et redémarrez. Si l'appareil ne fonctionne pas, retirez une partie des ingrédients pour réduire la charge et redémarrez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez l'appareil et laissez-le au repos pendant 15 minutes. Branchez et sélectionnez de nouveau la vitesse. Si le robot ne redémarre pas après l'application de la procédure susmentionnée, contactez le service " après-vente " pour plus de conseils.
Le témoin lumineux indiquant que le mixer est opérationnel clignote lentement lorsque le robot pâtissier multifonction est sous tension.	Le robot pâtissier multifonction est demeuré branché plus de 30 minutes sans fonctionner et est dès lors passé en mode Pause.	Positionnez la commande de vitesse sur " min " (minimum), puis repassez sur " O " (arrêt) pour réinitialiser l'appareil.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2024 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071740/1