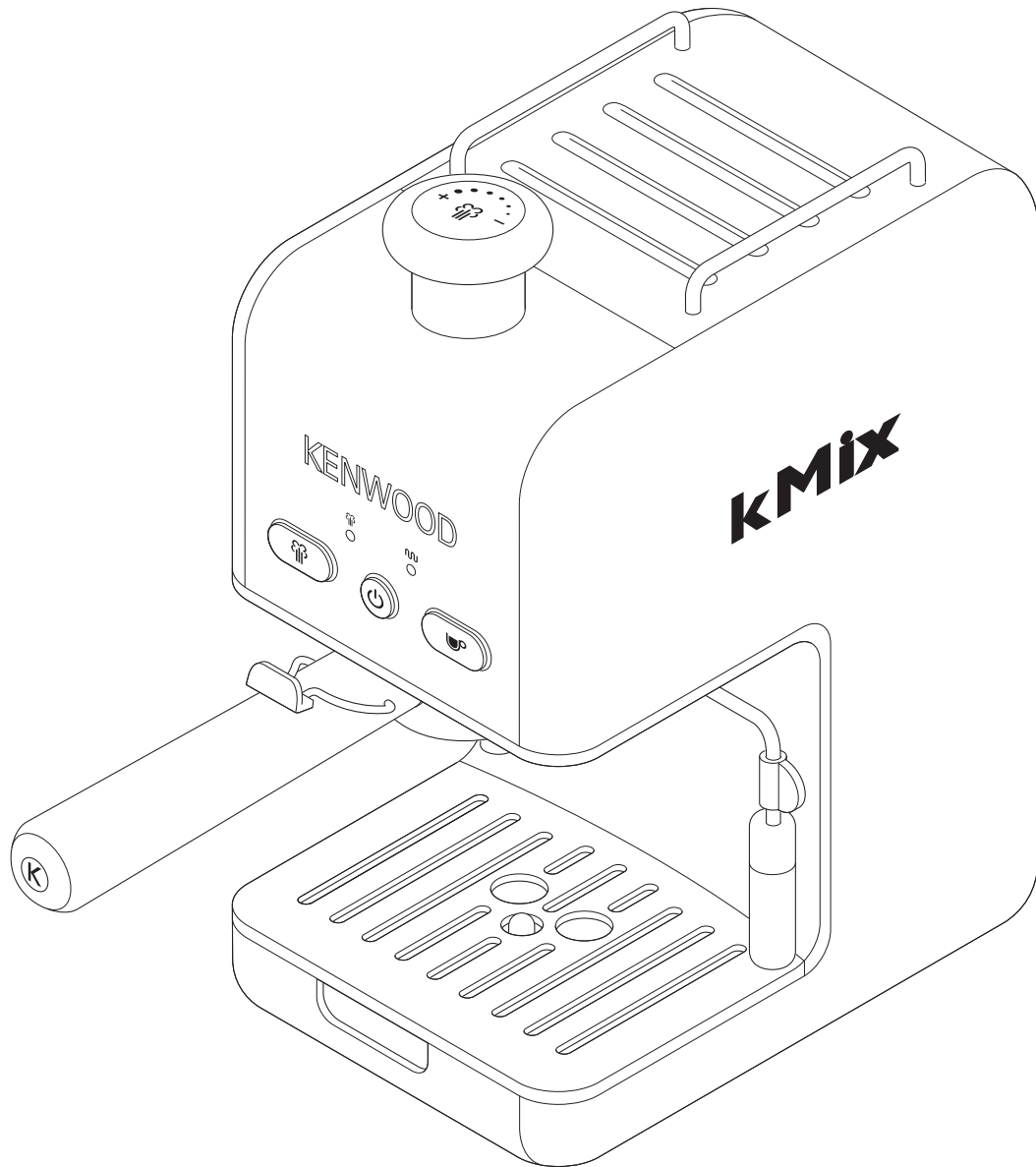
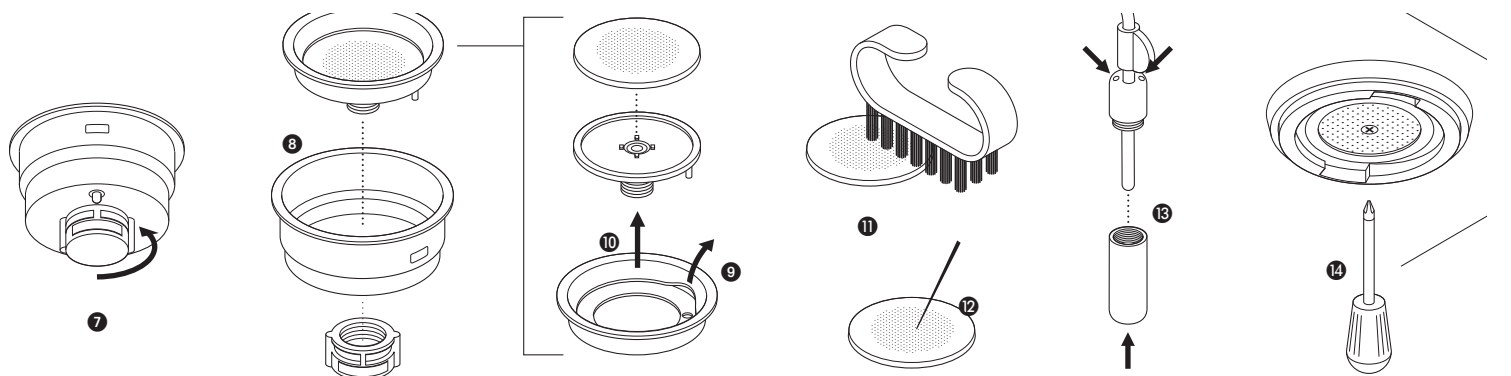
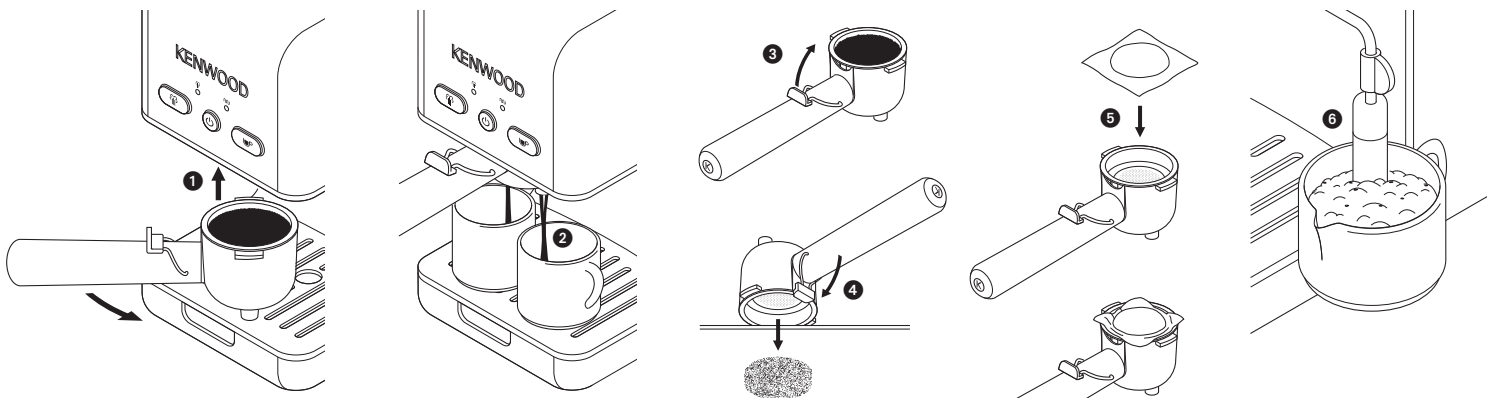
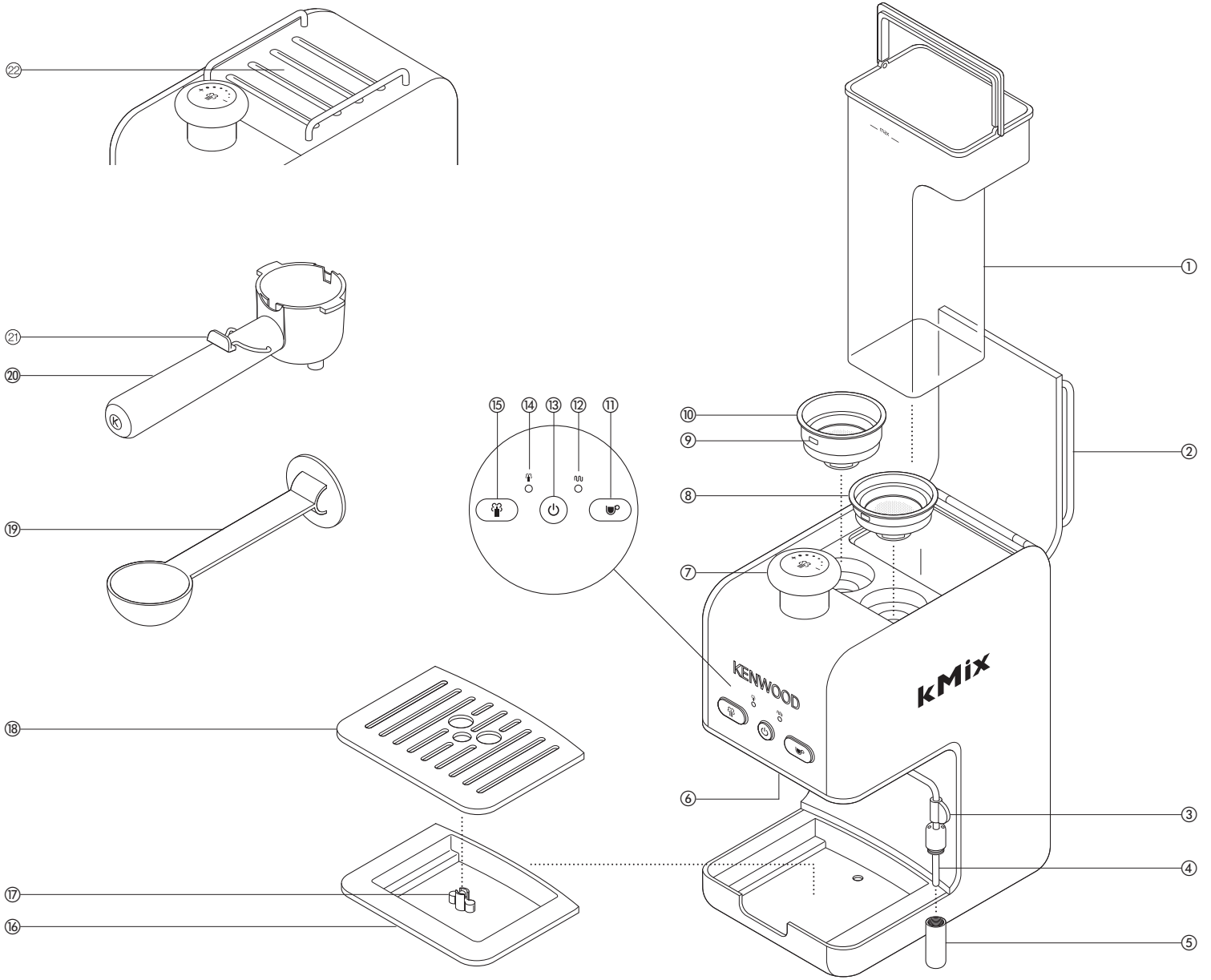


KENWOOD



ES020 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 71
Slovenčina	72 - 75
Українська	76 - 80
عربي	٨٤ - ٨١



Français

Veillez déplier les illustrations de la première page

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- 2 Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 3 Lavez les différents éléments : voir "nettoyage"
- 4 Rincez l'appareil à l'eau claire : voir "le premier café"

sécurité

- Ne retirez jamais le porte-filtre pendant le filtrage du café ou lorsque de la vapeur se produit – celle-ci risque de s'échapper et de vous brûler.
- Attention de ne pas vous brûler avec :
 - les éléments chauds, y compris la buse vapeur, le porte-filtre et la tête de percolation.
 - la vapeur sortant de la buse vapeur ou le café sortant de la tête de percolation.
- Tenir la machine hors de portée des enfants. Ne laissez jamais pendre le cordon de manière à ce qu'un enfant puisse le saisir
- N'utilisez jamais un appareil endommagé – faites-le vérifier ou réparer (voir "service clientèle").
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ne mouillez jamais le cordon ni la prise : il y a risque d'électrocution.
- Débranchez l'appareil :
 - avant de le remplir d'eau
 - avant le nettoyage
 - après l'emploi
- Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle est en marche.
- Veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec des parties chaudes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

important

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

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à celle qui est indiquée sur la base de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

description de votre machine à espresso Kenwood

- ① réservoir d'eau amovible
- ② couvercle
- ③ emplacement pour le doigt sur la buse vapeur
- ④ tube de vapeur
- ⑤ buse de vapeur
- ⑥ tête de percolation
- ⑦ molette vapeur
- ⑧ petit filtre pour une tasse ou une capsule de café
- ⑨ marque
- ⑩ grand filtre pour deux tasses de café seulement
- ⑪ bouton café
- ⑫ voyant indiquant quand le café est prêt
- ⑬ bouton marche/arrêt
- ⑭ voyant indiquant quand la vapeur est prête
- ⑮ bouton vapeur
- ⑯ bac collecteur
- ⑰ flotteur
- ⑱ porte-tasses
- ⑲ cuillère pour mesurer/pour tasser le café
- ⑳ porte-filtre
- ㉑ levier de vidage du filtre
- ㉒ Plateau pour stocker des tasses

avant le premier café

- 1 Vérifiez que la molette vapeur est fermée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (ne pas forcer).
 - 2 Ouvrez le couvercle puis soulevez le réservoir et remplissez-le d'eau froide. Ne dépassez jamais le niveau MAX indiqué. Vous pouvez également remplir le réservoir sans le retirer de la cafetière.
 - Il est recommandé d'employer de l'eau filtrée pour optimiser le goût du café et minimiser l'entartrage. N'employez jamais d'eau gazeuse ou tout autre liquide.
 - 3 Remettez le réservoir en place. Vérifiez qu'il est correctement positionné et, au besoin, appuyez légèrement pour vous assurer que la valve au fond du réservoir est bien connectée au fond de la machine.
- ### Important
- Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque le réservoir est vide. Rajoutez de l'eau dès que le niveau est bas.**
- 4 Fermez le couvercle.
 - 5 Faites pivoter la buse vapeur en la tenant par l'emplacement prévu pour le doigt et placez un pot en dessous.
 - 6 Mettez un filtre dans le porte-filtre (sans café et en s'assurant que la languette du filtre s'insère dans la fente sur le porte-filtre). Fixez-le sur l'appareil en le plaçant sous la tête de percolation et en tournant vers la droite ①. Placez un récipient de taille adéquate au-dessous.
 - 7 Branchez l'appareil puis appuyez sur le bouton marche/arrêt. Le témoin orange s'allumera. En même temps, le voyant vert servant à indiquer que le café est prêt se mettra à clignoter. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert cesse de clignoter.
 - 8 Ouvrez la molette vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyez sur le bouton café et laissez couler quatre grandes tasses d'eau de la buse vapeur. Fermez la molette vapeur et laissez couler quatre grandes tasses d'eau de la tête de percolation. Remplir le réservoir d'eau si nécessaire.
 - 9 Appuyez sur le bouton café pour que l'eau cesse de couler, puis éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt.
 - 10 Répétez le processus si la machine n'a pas servi pendant plusieurs jours.

préchauffage de la machine à café

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

- 1 Vérifiez que la molette vapeur est bien fermée (tournez dans le sens des aiguilles d'une montre) et qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir pour 1 ou 2 tasses.
- 2 Placez le filtre voulu dans le porte-filtre (sans café et en vous assurant que l'encoche sur le filtre s'insère bien dans la fente du porte-filtre). Fixez celui-ci à la machine en le positionnant sous la tête de percolation, puis en tournant le manche vers la droite ①. Vérifiez qu'il est bien enclenché.
- 3 Placez une tasse sous le porte-filtre. Si vous utilisez la même tasse pour servir le café, elle sera préchauffée.
- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt et le témoin orange s'allumera. En même temps, le voyant vert servant à indiquer que le café est prêt se mettra à clignoter. Attendez jusqu'à ce que le voyant vert cesse de clignoter.
- 5 Appuyez sur le bouton café qui s'allumera en orange et l'eau chaude coulera dans la tasse. Quand le voyant vert se remettra à clignoter, appuyez sur le bouton café pour interrompre le flot.
- 6 Retirez le porte-filtre et passez ensuite à la préparation du café en utilisant soit du café moulu soit une capsule.

pour faire du café espresso avec du café moulu

- 1 Préchauffez l'appareil comme indiqué à la page 10.
- 2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 3 Choisissez le filtre voulu.
- Utilisez le petit filtre pour une tasse de café (ou avec une capsule) ou le grand filtre pour deux tasses.
- 4 Remplissez le filtre avec la cuillère mesure, une cuillère rase de café par tasse. Nivelez le café et tassez-le légèrement avec le dos de la cuillère. Essuyez le bord du filtre.
- Si vous achetez du café moulu, veillez à ce qu'il convienne aux machines à espresso.
- Il ne faut pas trop tasser la mouture car le café s'écoulera trop lentement et sa crème sera foncée. Par contre, si la mouture n'est pas assez tassée, le café s'écoulera trop vite, sa crème sera de couleur claire et il aura goût d'eau.
- 5 Installez le porte-filtre. Assurez-vous que l'encoche sur le filtre s'insère bien dans la fente du porte-filtre.

- 6 Fixez le porte-filtre à la tête de percolation, tournez le manche vers la droite pour qu'il soit bien enclenché ❶.
- Placez une ou deux tasses en dessous ❷. Si vous ne préparez qu'une tasse de café, placez-la au milieu.
- 7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt et attendez jusqu'à ce que le voyant vert cesse de clignoter, puis appuyez sur le bouton café.
- 8 Lorsque vous avez suffisamment de café – pas trop, sinon il sera trop allongé, appuyez sur le bouton café. Si vous ne faites pas d'autres cafés, mettez le bouton sur la position arrêt pour éteindre l'appareil. Le tableau ci-dessous indique pendant combien de temps appuyer sur le bouton café pour produire des tasses de différents volumes.

quantité	Taille du filtre	Durée approximative
1 Espresso (40 ml)	1 tasse	12 sec
2 x Espresso (40 ml chacun)	2 tasses	25 sec
1 grand café (125 ml)	1 tasse	32 sec
2 grands cafés (125 ml chacun)	2 tasses	65 sec

- 9 Attendez 30 secondes puis retirez le porte-filtre en tournant vers la gauche.
- Il peut y avoir de l'eau sur le filtre quand vous le retirez : c'est normal.
- 10 Pour vider le marc du porte-filtre, basculez le levier situé sur le manche jusqu'à ce que l'extrémité vienne se poser sur le filtre ❸. Maintenez le levier dans cette position puis retournez le porte-filtre et tapotez-le pour en vider le contenu ❹.

Important

Ne retirez jamais le porte-filtre lorsque la fonction café ou vapeur est sélectionnée – de la vapeur pourrait s'échapper et vous brûler.

pour faire du café avec une capsule

Important

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

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



pour faire mousser du lait pour le cappuccino

Préparez du café espresso suivant les instructions ci-dessus

astuce – pour préparer plus d'un cappuccino, faites d'abord tous les cafés puis préparez le lait mousseux à la fin pour tous les cappuccinos.

- 1 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir.
- 2 Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vapeur est fermé.
- 3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt et le témoin orange s'allumera.
- 4 Appuyez sur le bouton vapeur et le voyant indicateur rouge clignotera.
- 5 Attendez que le voyant rouge s'arrête de clignoter et soit allumer en continu indiquant que l'appareil a atteint la température voulue.
- Il est recommandé de vider l'eau qui peut se trouver dans le tube de vapeur avant de commencer à faire mousser du lait. Pour ce faire, placez un récipient sous la buse vapeur et ouvrez légèrement la molette vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que de la vapeur se produise. **NE PAS OUVRIR ENTIÈREMENT LA VALVE.**
- 6 Mettez du lait dans un pot. Le lait pouvant tripler de volume, choisissez un pot assez grand. Prévoyez environ 40-60 ml de lait par cappuccino.
- Le lait demi-écrémé froid donne les meilleurs résultats.
- 7 Tenez le pot d'une main et placez la buse dans le lait, en vous assurant que celui-ci ne dépasse pas le joint de la buse.

- 8 Tournez la molette vapeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le lait va commencer à monter et à mousser ❻. Ajustez la hauteur du pot en vous assurant que le bout de la buse reste plongé dans le lait. Au bout de 20-25 secondes, le lait sera devenu chaud et mousseux.
- 9 Arrêtez la vapeur en tournant le bouton vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ne laissez jamais le lait bouillir, cela altérerait le goût du café.
- 10 Appuyez sur le bouton vapeur.
- 11 Versez le lait mousseux dans les tasses contenant l'espresso. Pour faire un café latte, retenez la mousse et versez juste le lait chaud.
- Important** – Ne faites jamais fonctionner la buse vapeur plus de deux minutes d'affilée et nettoyez la buse après utilisation.
- 12 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.

pour faire un espresso après avoir fait mousser du lait

Important

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

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

- 1 Eteignez le bouton vapeur.
- 2 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir et placez un pot sous la buse vapeur.
- 3 Ouvrez la molette vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyez sur le bouton café (de l'eau et de la vapeur sortiront de la buse). Attendez jusqu'à ce que la lumière verte clignote puis refermez la molette vapeur et éteignez le bouton café.
- 4 Attendez encore un peu jusqu'à ce que le voyant vert cesse de clignoter et reste allumé continuellement. L'appareil est maintenant prêt à faire du café.

nettoyage

buse vapeur

Avant le nettoyage, laissez de l'eau chaude couler par la buse pour aider le nettoyage. Cette opération doit être effectuée immédiatement après avoir produit de la vapeur. Voici comment :

- 1 Vérifiez qu'il y a de l'eau dans le réservoir et placez un récipient sous la buse vapeur.
- 2 Eteignez le bouton vapeur.
- 3 Ouvrez la molette vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 4 Appuyez sur le bouton café et laissez fonctionner environ 10 secondes pour faire passer de l'eau chaude dans la buse.
- 5 Eteignez le bouton café puis tournez la molette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 6 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour éteindre l'appareil.
- Avant de nettoyer, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Ne pas laver les éléments au lave-vaisselle à moins que cela ne soit recommandé.

buse vapeur

- 1 Dévissez la buse en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre puis lavez-la soigneusement. Vérifiez que les trois trous de la buse ne sont pas encrassés ❸. Au besoin, débouchez-les avec une aiguille.
- 2 Nettoyez le tube d'arrivée vapeur. Vérifiez que le bout n'est pas bouché.
- 3 Revissez la buse sur le tube

réservoir, couvercle, porte-filtre

- Lavez, rincez et laissez sécher.


filtre (petit et grand)

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

grille porte-tasses, bac collecteur

- Videz régulièrement le bac collecteur. Lorsqu'il est plein, le flotteur rouge qui se trouve au milieu s'élève et devient visible dans le trou central de la grille.
- 1 Lavez puis essuyez. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle, en retirant d'abord le flotteur du bac collecteur et en plaçant celui-ci dans le panier à couverts.

tête de percolation

- Après chaque utilisation, vérifiez que cette zone est propre et essuyez toutes traces de marc. Si nécessaire, effectuez l'opération suivante pour nettoyer en profondeur. Le mauvais nettoyage de cette zone peut affecter la qualité du café et risque d'endommager l'appareil.
- 1 Avec un tournevis , enlevez la vis qui maintient la tête de percolation en place (n'enlevez pas le couvercle intérieur)
 - 2 Nettoyez avec un chiffon humide.
 - 3 Avec une brosse, nettoyez soigneusement la tête de percolation dans de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vérifiez que les trous ne sont pas encrassés – au besoin, nettoyez-les avec une épingle.
 - 4 Remontez la tête de percolation.
- La garantie pourrait être annulée si la tête de percolation et les filtres ne sont pas nettoyés comme indiqué.

détartrage

Il est conseillé de détartrer votre machine à café au bout de 200 tasses.

- 1 Nous recommandons l'achat d'un produit spécifiquement conçu pour le détartrage des machines à café espresso. Utilisez les quantités recommandées par le fabricant. Mais n'excédez pas la capacité de 1 litre du réservoir.
- 2 Assurez-vous que le porte-filtre n'est pas fixé et positionnez un bol sous la sortie du café et un pot sous la buse vapeur.
- 3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur le bouton café et tournez la molette vapeur en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et laissez l'équivalent d'une tasse d'eau couler de la buse vapeur. Fermez la molette vapeur et laissez une tasse d'eau sortir de la tête de percolation. N'attendez pas que le voyant vert cesse de clignoter.
- 4 Eteignez la machine à café et laissez-la reposer 15 minutes.
- 5 Répétez l'étape 3 et laissez le détartrant s'écouler de la machine. Eteindre.
- 6 Rincez soigneusement le réservoir et remplissez-le d'eau fraîche.
- 7 Suivez l'étape 3 et laissez l'eau s'écouler de la buse vapeur et de la tête de percolation. Répétez l'opération avec un autre réservoir d'eau. Ceci permettra d'éliminer toutes les traces de détartrant.

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

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
 - Fabriqué en Chine.



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

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

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service. Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

guide de dépannage

problème	cause possible	solution
Le café ne s'écoule pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le café est humide et/ou il est trop tassé dans le filtre. Les trous de l'orifice du filtre sont bouchés. La tête de percolation est encrassée. Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte. Les trous du dispositif à crème sont bouchés 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que votre café moulu convient aux machines à espresso. Tasser moins le café dans le filtre et, s'il le faut, changer de mouture. Nettoyer les trous de l'orifice. Nettoyer la tête comme indiqué dans la section "nettoyage". Appuyer légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve. Démontez le dispositif pour la crème ③ et nettoyez bien les pièces. Voir la section "nettoyage" (filtre)
Le café s'égoutte sur les côtés et non par les trous.	<ul style="list-style-type: none"> Le porte-filtre est mal fixé à l'appareil. Le joint de l'élément chauffant a perdu son élasticité. Les trous de l'orifice du porte-filtre sont bouchés.. Il y a trop de café dans le filtre. 	<ul style="list-style-type: none"> Remettre le porte-filtre en veillant à ce qu'il soit bien positionné et tourner le manche vers la droite. Remplacer le joint. – voir "entretien et service après-vente". Nettoyer les trous de l'orifice. Mettre moins de café.
Le café est froid	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas été préchauffée. Le voyant vert n'était pas allumé quand on a appuyé sur le bouton café. 	<ul style="list-style-type: none"> Suivre les instructions sur le préchauffage de la machine. Attendre que le voyant vert cesse de clignoter avant d'appuyer sur le bouton café.
La pompe est trop bruyante.	<ul style="list-style-type: none"> Le réservoir est vide. Le réservoir est mal positionné et la valve du fond n'est pas ouverte. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplir le réservoir d'eau. Appuyer légèrement sur le réservoir afin d'ouvrir la valve.
La crème du café est de couleur claire et le café s'écoule trop vite.	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu n'a pas été suffisamment tassé. Le filtre ne contient pas assez de café. Le café est passé en trop grande quantité. Le café employé ne convient pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tasser un peu plus le café moulu. Augmenter la quantité de café dans le filtre. Diminuer la quantité de café dans la/les tasse(s). Changer de type de café.
La crème du café est foncée et le café s'écoule trop lentement.	<ul style="list-style-type: none"> Le café moulu a été trop tassé. La tête de percolation est bouchée. Le filtre contient trop de café. La mouture est trop fine. Le café employé ne convient pas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tasser un peu moins le café moulu. Nettoyer comme indiqué dans la section "nettoyage". Diminuer la quantité de café. Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso. Changer de café et acheter un produit adapté aux machines à espresso.
Le café a un goût acide..	<ul style="list-style-type: none"> La machine n'a pas été rincée après le détartrage. 	<ul style="list-style-type: none"> Rincer plusieurs fois la machine en la faisant fonctionner sans café et rincer tous les éléments – voir "nettoyage".
Le lait ne mousse pas assez lors de la préparation d'un cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> Le lait n'est pas assez froid. Le dispositif à cappuccino est encrassé. 	<ul style="list-style-type: none"> Toujours employer du lait sortant du réfrigérateur. Essayer du lait contenant plus ou moins de crème. Nettoyer le tube et la buse vapeur – voir "nettoyage".



Head Office Address:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com
Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China