

KENWOOD

Kenwood Go

TYPE: KZM35

Instructions

Istruzioni

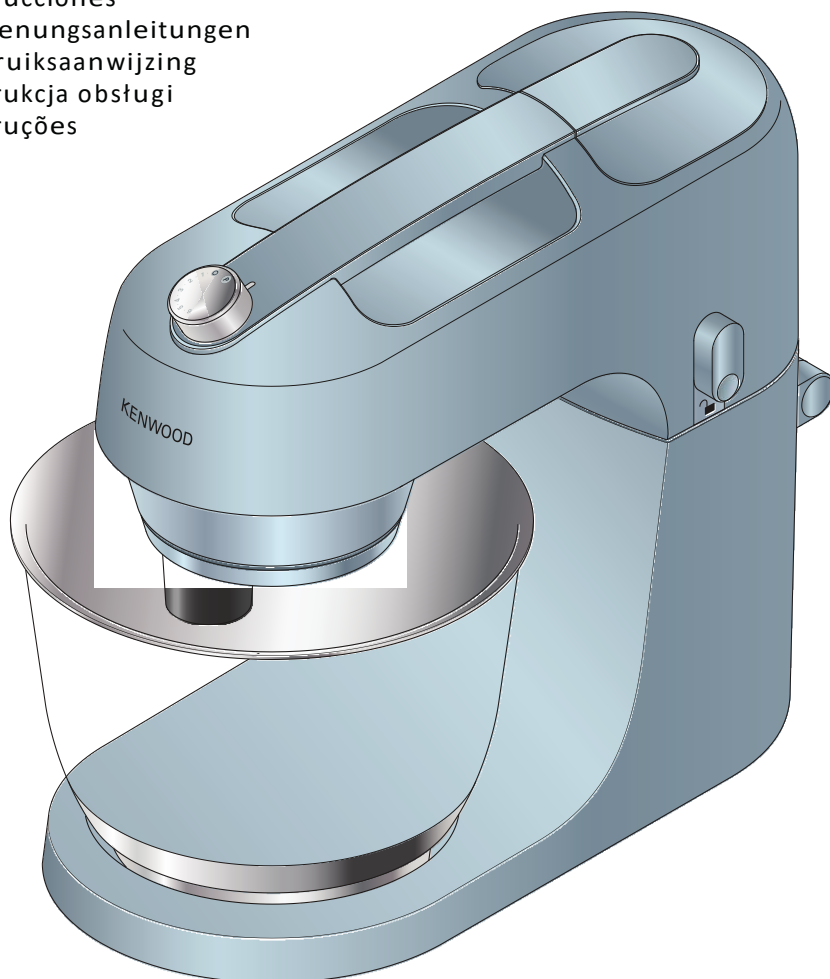
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



English

Safety	3-4
Plug and Fuse Information	4
Care and Cleaning	5-6
Part List	7-8
To Use Your Stand Mixer	9-11
Usage Diagrams and Usage Instructions	9-11
To Fit and Use Your Splashguard	11-12
Usage Chart	13-14
Recipes	15
Tool Adjustment	16
Cord Storage	17
Service and Customer Care	18
Troubleshooting	19-20

Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels. (The rating label on the base of the machine should not be removed).
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **Always** turn the speed control to 'O' OFF position and unplug before fitting or removing tools/attachments, after use and before cleaning.
- **Always** keep your body parts, hair, jewellery and loose clothing away from moving parts and fitted attachments.
- **Never** leave the machine on unattended.
- **Never** use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'Service and customer care'.
- **Never** put your fingers into the hinge mechanism.
- **Never** let the cord hang down where a child could grab it.
- **Never** operate the Stand Mixer with the head in the raised position.
- **Never** let the power unit, cord or plug get wet.
- **Never** use an unauthorised attachment.
- **Ensure** that the bowl is always fitted when operating the appliance when using a bowl tool.
- **Do not** use more than one outlet (Bowl tool socket & High Speed outlet) at a time.
- **Never** exceed the maximum quantities and speeds stated in the Recommended Usage Chart.
- When using an attachment, read the safety instructions that come with it.
- Take care when removing bowl tools after extended use as they may get hot.
- Take care when lifting this appliance as it is heavy.
- Ensure the head is locked and that the bowl, tools, outlet cover and cord are secure before lifting.
- When moving the appliance always pick up by the handle on mixer head.
- **Do not** move or lift the appliance by an attachment that is fitted to the machine.
- **Do not** move or raise the mixer head with an attachment fitted as the Stand mixer could become unstable.
- **Do not** operate your appliance near the edge or overhanging the work surface or apply force to an attachment when fitted, as this may cause the unit to become unstable and tip over, which may result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- If an extension cord is used:
 1. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

3. The extension cord should be an earthed-type 3-wire cord. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
 - The maximum rating is based on the mini chopper/mill attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.
 - **Only** use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Power Consumption

- Automatically switches to OFF mode after 20 minutes of inactivity¹⁾.
- OFF Mode: 0.3W.

¹⁾Turn the speed control dial to 'P' or '1' then return to '0' to reactivate the machine.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Care and Cleaning

- **Always** switch off and unplug before cleaning.
- A little grease may appear at the bowl tool socket when you first use it. This is normal – just wipe it off.

Appliance and Outlet Covers

- Wipe with a damp cloth then dry (including the feet on the underside of the machine).
- **Never** use abrasives or immerse in water.
- Store excess cord into the cord storage compartment at the back of the machine.

Stainless Steel Bowl

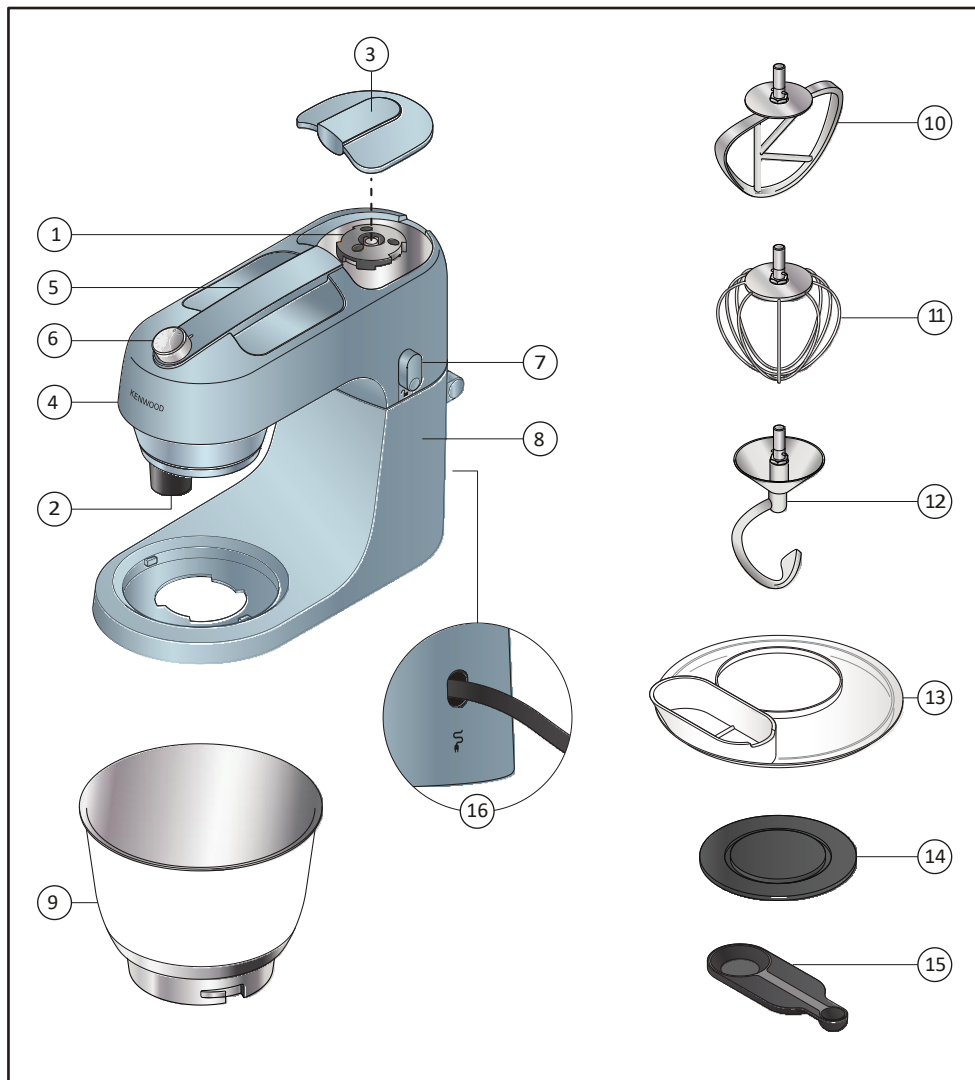
- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.
- **Never** use a wire brush, steel wool or bleach to clean your stainless steel bowl. Use vinegar to remove limescale.
- **Keep** away from heat (cooker tops, ovens, microwaves).

Tools & Splashguard

- Wash by hand, then dry thoroughly or wash in the dishwasher.

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

Parts List

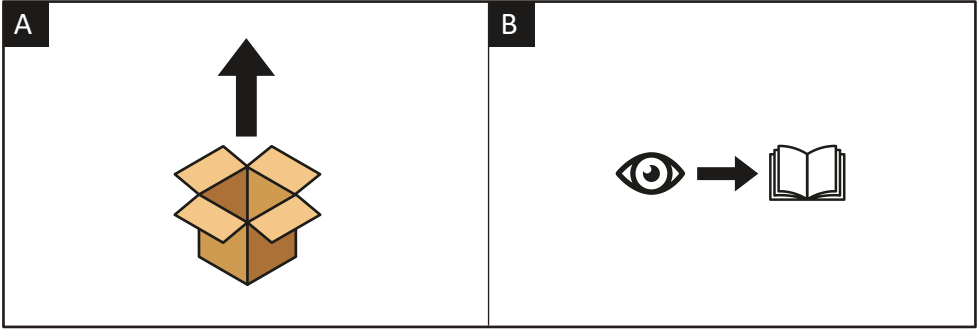


Attachment Outlets

- ① High-speed outlet
- ② Bowl tool socket

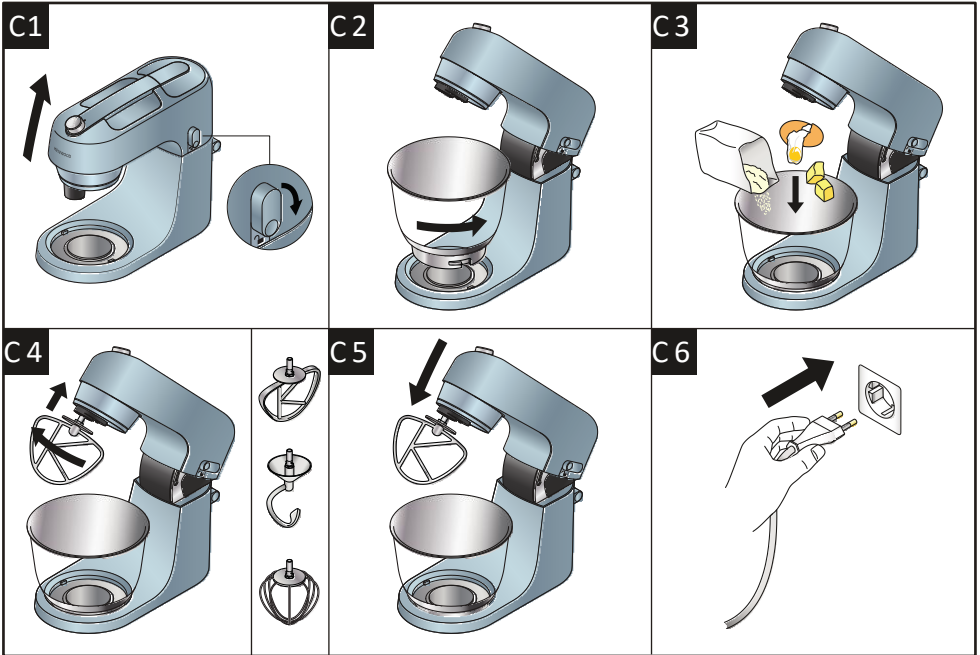
Mixer

- ③ High speed outlet cover
- ④ Mixer head
- ⑤ Handle
- ⑥ Speed control dial
- ⑦ Head release lever
- ⑧ Power unit
- ⑨ Bowl
- ⑩ K-Beater
- ⑪ Whisk
- ⑫ Dough tool
- ⑬ Splashguard
- ⑭ Bowl seat pad
- ⑮ Measuring spoon
- ⑯ Cord storage



To Use Your Stand Mixer

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- If the mixer head is raised during operation, the machine will stop working straight away. To re-start the mixer, lower the mixer head, turn the speed switch to the 'O' position, wait a few seconds and then re-select the speed. The mixer should resume operating straight away.
- Ensure that no bowl tools are fitted or stored in the bowl when using other outlets. ○
- Do not use the whisk for heavy mixtures (all in one cakes and creaming fat & sugar) as you could damage it.
- Never exceed the maximum capacities and speeds stated – you may overload the machine.
- Ensure feet and work surface are clean and dry before using the product.

- 1 Rotate head lift lever clockwise and raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base, and turn it anti-clockwise to lock.
- 3 Add the relevant ingredients to the bowl to be mixed.
- 4 Place the required tool into the socket. Then push up and turn the tool to lock into position.
- 5 Lower the mixer head by rotating the head lift lever anti-clockwise and lower the mixer head until it locks.
- 6 Plug into the power supply. Start the machine by turning the speed control to the desired speed setting.
- 7 Use the pulse (P) position for short bursts of maximum speed.
- 8 After use, return the speed control to 'O' OFF position and unplug your Stand Mixer.
- 9 Release the tool by turning clockwise to unlock from the tool socket and then remove.

Hints and Tips

- If the tools are not picking ingredients up from the bottom of the bowl, refer to the 'Tool Adjustment' section.
- Your mixer has been fitted with a 'soft start' feature to minimise spillage. However if the machine is switched on with a heavy mixture in the bowl such as bread dough, you may notice that the mixer takes a few seconds to reach the selected speed.
- To avoid splashing of ingredients gradually increase the speed.
- To fully incorporate the ingredients, stop mixing and scrape down the bowl with the spatula frequently.

Hints and Tips - K-Beater

- When creaming fat and sugar for cake mixes, always use the fat at room temperature or soften it first.
- Use cold ingredients for pastry unless your recipe says otherwise.

Hints and Tips - Whisk

- Best results achieved when eggs are at room temperature. Before whisking egg whites, make sure there is no grease or egg yolk on the whisk or the bowl.

Hints and Tips - Dough Tool

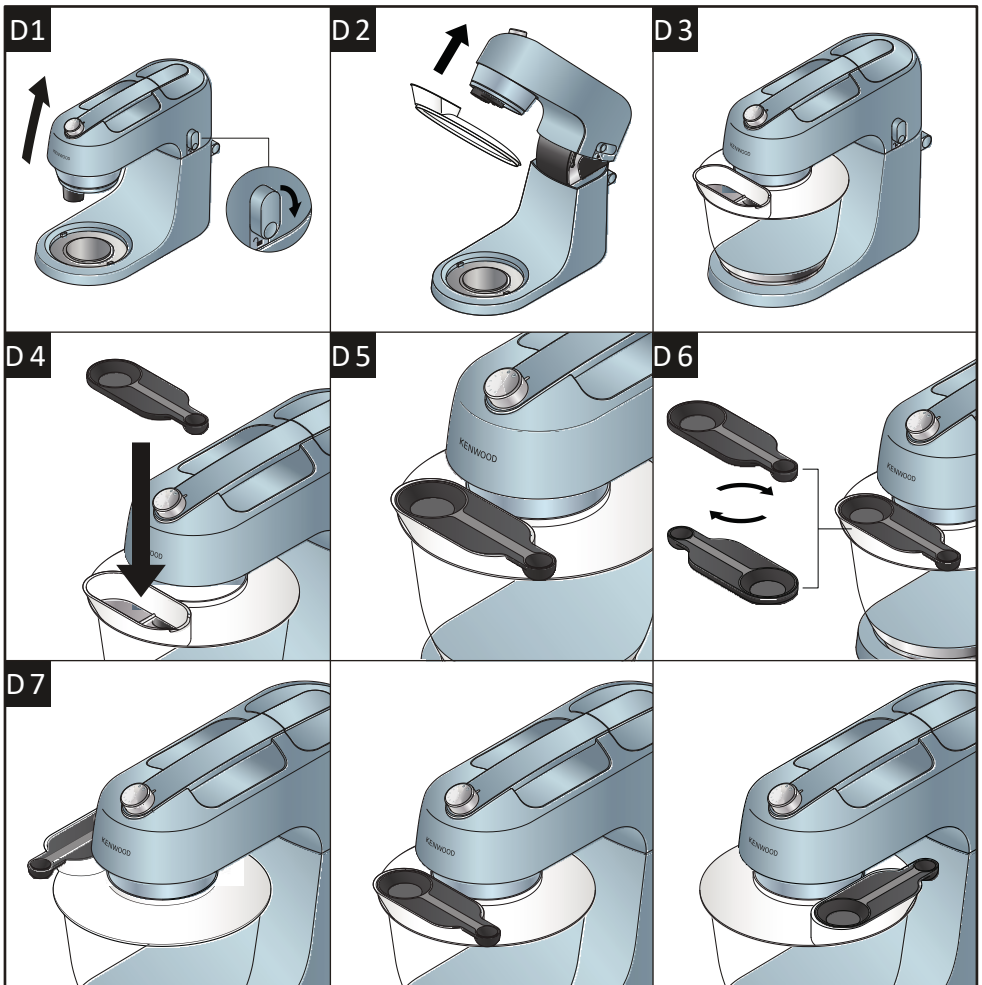
- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

Yeast

- **Dried Yeast** (the type that needs reconstituting): pour the warm water into the bowl. Then add the yeast and sugar and leave to stand for 10 minutes until frothy.
- **Fresh yeast:** crumble into the flour
- **Other types of yeast:** follow the manufacturer's instructions.
- Put the dough into a greased polythene bag or a bowl covered with a tea towel. Then leave somewhere warm until doubled in size.

To Fit and Use Your Splashguard

Usage Diagrams and Usage Instructions



Important

- During mixing, ingredients can be added directly to the bowl via the chute of the splashguard.
- You do not need to remove the splashguard to change tools.







- 1 Raise the mixer head until it locks.
- 2 Fit the bowl onto the base.
- 3 Push the splashguard onto the underside of the mixer head until fully located. The chute section should be positioned as shown.
- 4 Insert required tool.
- 5 Lower the mixer head.



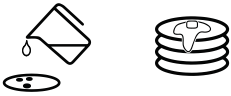












Note: once the splashguard has been fitted it can be rotated 90 degrees to the left or right, depending on what position the mixer is used in.

- 6 Remove the splashguard by raising the mixer head and pushing it down.
- 7 The measuring spoon can additionally be used as a cover to the feed chute. To secure, lower the measuring spoon onto the feed chute and push into place.

Note: the measuring spoon will fit into the feed chute into either direction.

Usage Chart

E	 MAX		 (Mins)
	 300 g 1.2 kg	1-6	5-10
	 500 g	1-2	½-2
	 400 g x 8	1-6	5-10
	 Total 750 g	1-4	5-10
	 Total 1.8 kg	1-6	5-10

E	 MAX		 (Mins)
	8	1-6	1-2
	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
 MAX	 MAX		 Mins
	 800 g 1.290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1.350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1.520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recipes

White Bread Dough

800 g Flour

9 g Salt

13 g Fast Action Dried Yeast

448 ml Water

15g Lard or Butter

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Pour the water into the bowl, followed by the remaining ingredients.
- 3 Mix on speed 1 for 45 – 60 seconds or until a dough is formed.
- 4 Knead on speed 2 for 3-4 minutes.
- 5 Place the dough into two 2lb (900 g) loaf tins or shape into rolls and place onto a greased baking tray.
- 6 Cover with a tea towel and leave the dough to rise in a warm place for 45-60 minutes until doubled in size.
- 7 Bake at 200°C for 40 minutes or 15 – 20 minutes for rolls.

Pizza Dough

500 g Flour

30 g Olive Oil

7 g Salt

7 g Yeast

300 ml Water

- 1 Fit the bowl to the stand mixer.
- 2 Add all of the ingredients.
- 3 Fit the dough hook and lower the head.
- 4 Mix on speed 1 for 1 minute.
- 5 Knead of speed 2 for 4 minutes.
- 6 Shape the dough into a ball on a floured work surface.
- 7 Cover the dough with a damp tea towel and leave to rest for 30 - 40 minutes in a warm place.
- 8 Divide into 2 and roll out into 15cm pizza base.
- 9 Transfer to semolina covered baking tray, garnish/top your pizza and bake for 10 - 15 minutes s at 240°C.

Prune Marinade

125 g Clear Runny Honey

20 g Soft Prunes

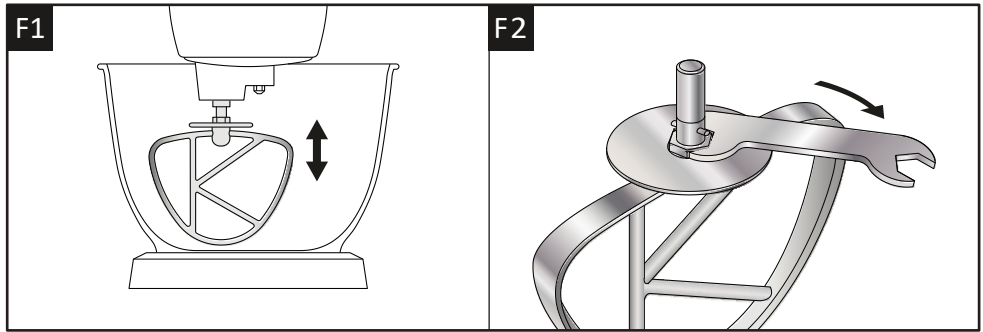
20 ml Water

- 1 Place all ingredients into the mini chopper/mill. Refrigerate overnight.
- 2 Fit the attachment to the Stand mixer.
- 3 Switch to pulse for 4 seconds.
- 4 Use as required.

Note: Mini chopper/mill attachment available to purchase separately.

Tool Adjustment

Usage Diagrams and Usage Instructions

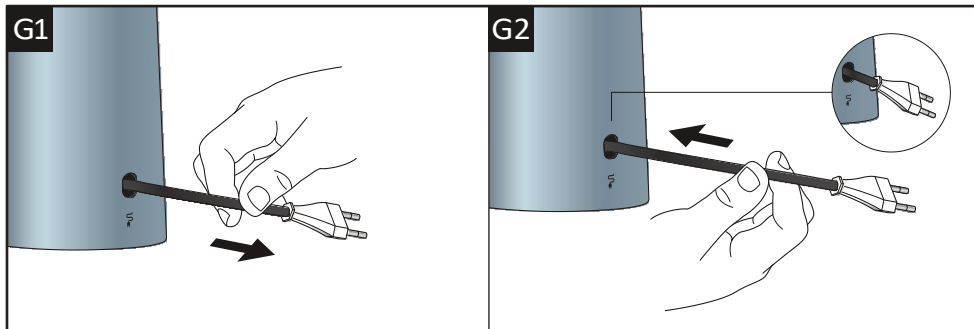
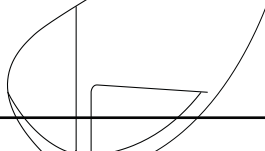


Important

- The tools are set to the correct height for the bowl supplied in the factory and should not require adjustment. However, if you wish to adjust the tool use a suitable sized spanner.

- 1 Unplug the appliance.
 - 2 Raise the mixer head and insert the Whisk, K-beater or dough tool.
 - 3 Lower the mixer head. If the clearance needs to be adjusted, raise the mixer head and remove the tool. Ideally the tool should almost touch the bottom of the bowl.
 - 4 Using a suitable spanner loosen the nut sufficiently to allow adjustment of the shaft. To lower the tool closer to the bottom of the bowl, turn the shaft clockwise. To raise the tool away from the bottom of the bowl turn the shaft anti-clockwise.
 - 5 Re-tighten the nut.
 - 6 Fit the tool to the mixer and lower the mixer head. (Check its position see points above).
 - 7 Repeat the above steps as necessary until the tool is set correctly. Once this is achieved tighten the nut securely.
- Note: Spanner shown is for illustration purpose only.

Cord Storage



Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the 'Troubleshooting Guide' section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide

Problem	Cause	Solution
The whisk, K-Beater knocks against the bottom of the bowl or not reaching the ingredients in the bottom of the bowl.	Tool at the wrong height and needs adjusting.	Adjust the height using a suitable spanner – see “Tool Adjustment” section.
Mixer is moving on the worktop.	Ingredient residues on the underside of the machine contribute to machine movement.	Clean and dry the feet and work surface thoroughly.
The stand mixer stops during operation	Overload protection activated.	1) Return the control dial to 0 speed position, try to re-start the machine. If the error persists remove ingredients from the bowl and re-try. If issue is not resolved, unplug the machine and allow to cool for 45 minutes.
LED light flashes twice followed by light fading in and out - cycle repeated	Maximum capacity exceeded. Speed sensor failed.	
Or		
LED light flashes rapidly 8 times over 2 seconds, followed by 2 x 1second flashes	Overheat system activated.	
Explanation of Control Dial LED States		
1) Control dial LED light off whilst the machine plugged in.	Stand Mixer has been left plugged in for more than 20 minutes without being	Turn the speed control to 'P' or '1' then return to '0' to reactivate the machine.
2) Single 1second flash followed by 5 seconds off, the repeated continuously	operated and has gone into OFF mode. Control dial in off position with the head lift down whilst machine plugged in.	Normal operation
3) LED light fades in and out continuously.	Mixer head raised during operation	Lower mixer head and/or return control dial to '0' restart the machine.
4) Four flashes per second for a 2 second period then a 1second period of non-illumination, followed by; Flashes 2 times: 2x(1 second on, then 1second off. Sequence repeated until cleared.	Mixer plugged in with head down and control dial set to a speed position. Motor Overheat Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.

	Cause	Solution
Problem	Triac/PCBA Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine.
5) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1second period of non-illumination, followed by; Flashes 4 times: 4x(1 second on, then 1second off)	Safety FlipFlop Fault Safety Relay Fault NTC Fault	Return control dial to '0'. Unplug machine, wait for 15 minutes before restarting the machine. If error is found to be consistent contact the local service centre.
6) Four flashes per second for a 2 second period, then a 1second period of non-illumination, followed by; Flashes 3 times: 3x(1 second on, then 1second off)		

Español

○ Seguridad	119-120
○ Antes de enchufar el aparato	120
○ Cuidado y limpieza	121-122
○ Lista de las partes	123-125
○ Para usar el robot de cocina	125-127
● Diagramas de uso e instrucciones de uso	125-127
○ Acoplar y utilizar el antisalpicaduras	128-129
○ Tabla de usos	130-131
○ Recetas	132
○ Ajuste de los utensilios	133
○ Recogecables	134
○ Servicio técnico y atención al cliente	135
○ Guía de solución de problemas	136-137

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas. (La etiqueta de clasificación en la base del aparato no debe quitarse).
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- Gire **siempre** el control de velocidad a la posición de apagado "O" y desenchufe el aparato antes de acoplar o quitar utensilios/accesorios, después de su uso y antes de limpiarlo.
- Mantenga **siempre** las partes del cuerpo, joyas, cabello y ropa amplia lejos de las partes móviles y de los accesorios acoplados.
- **Nunca** deje el robot de cocina desatendido cuando esté en funcionamiento.
- **Nunca** utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte "Servicio técnico y atención al cliente".
- No ponga **nunca** los dedos en el mecanismo de bisagra.
- **Nunca** deje que el cable de alimentación eléctrica cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- **Nunca** ponga el robot de cocina en funcionamiento con el cabezal levantado.
- **Nunca** permita que se mojen el unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- **Nunca** utilice un accesorio no autorizado.
- **Asegúrese** de que el bol esté siempre colocado al hacer funcionar el aparato cuando utilice un utensilio del bol.
- **No** utilice más de una toma (toma de las herramientas del bol y salida de velocidad alta) a la vez.
- **Nunca** sobrepase las cantidades y las velocidades máximas indicadas en la Tabla de usos recomendados.
- Cuando vaya a utilizar un accesorio, lea las instrucciones de seguridad adjuntas.
- Tenga cuidado al quitar utensilios del bol después de un uso prolongado ya que pueden calentarse.
- Tenga cuidado al levantar este aparato ya que pesa mucho.
- Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado y de que el bol, los utensilios, la tapa de la salida y el cable estén fijos antes de levantarlo.
- Al mover el aparato, cójalo siempre por el asa del cabezal del robot de cocina. ○ **No** mueva ni levante el aparato por un accesorio que esté acoplado al aparato.
- **No** mueva ni levante el cabezal del robot de cocina con un accesorio acoplado ya que ello podría afectar a la estabilidad del robot de cocina.
- **No** ponga el aparato en funcionamiento cerca del borde de la encimera ni sobresaliendo de ella, y no aplique demasiada fuerza al colocar un accesorio ya que esto puede afectar a la estabilidad de la unidad y hacer que vuelque, lo que podría producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Si se utiliza un cable de extensión:
 1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser al menos igual a la del aparato.
 2. El cable se debe colocar de forma que no cuelgue de la encimera o de la mesa, donde los niños puedan manipularlo o pueda provocar tropiezos accidentalmente.
 3. El cable de extensión debe ser del tipo de toma a tierra de tres cables. La capacidad eléctrica del aparato está indicada en la base del mismo.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- La potencia máxima se establece según el accesorio minipicadora/molinillo que requiera la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.
- Utilice este aparato **únicamente** para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Consumo de energía

- Pasa automáticamente al modo apagado tras 20 minutos de inactividad¹⁾.
- Modo apagado: 0,3 W.

¹⁾ Gire el dial de control de velocidad a "P" o "1" y luego vuelva a "0" para reactivar el aparato.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que aparece en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Cuidado y limpieza

- Apague y desenchufe **siempre** el aparato antes de proceder a su limpieza.
- Quizá aparezca un poco de grasa en la toma de las herramientas del bol la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

Aparato y tapas de las salidas

- Límpielos con un paño húmedo y luego séquelos bien (incluidos los pies en la parte inferior del aparato).
- **Nunca** los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Recoja el exceso de cable en el compartimento del cable situado en la parte posterior del aparato.

Bol de acero inoxidable

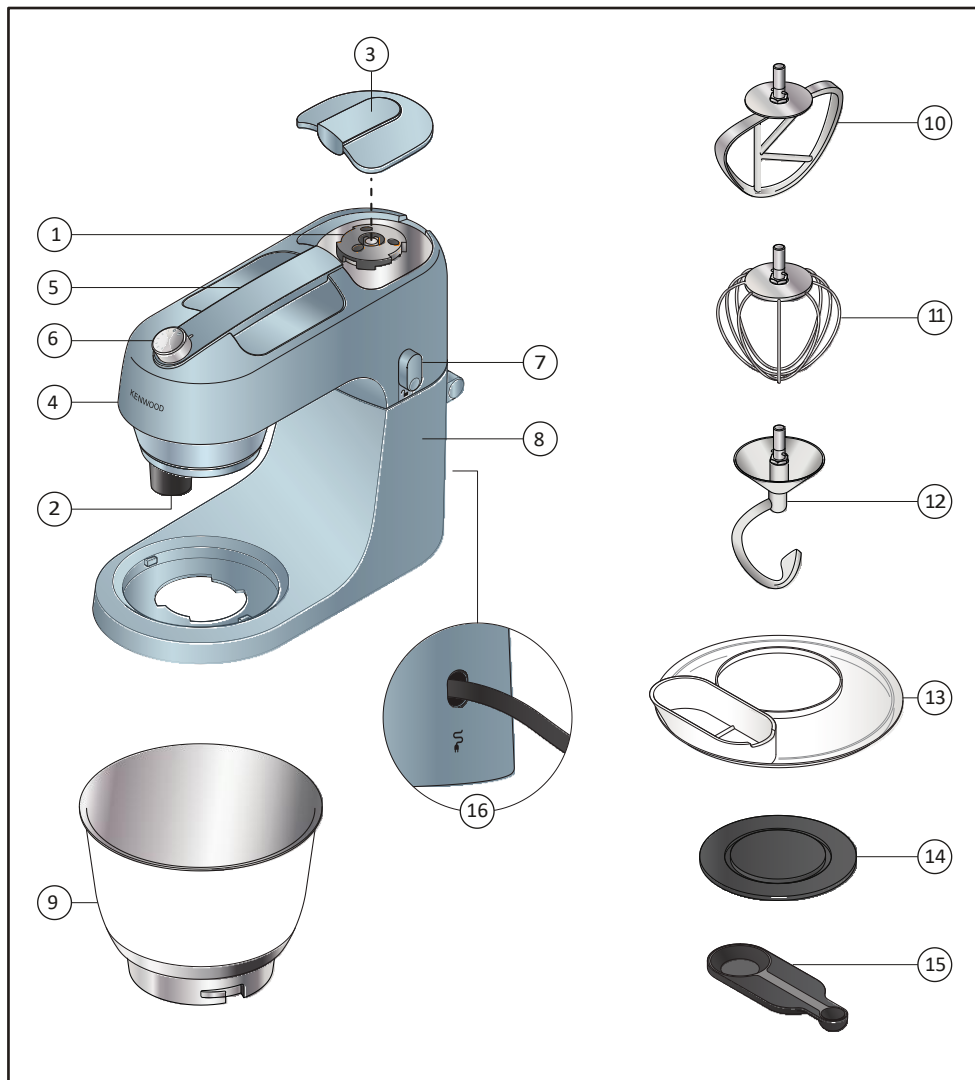
- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- **No** utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de la cocina, hornos, microondas).

Utensilios y antisalpicaduras

- Lávelos a mano y, a continuación, séquelos bien o lávelos en el lavavajillas.

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

Lista de las partes

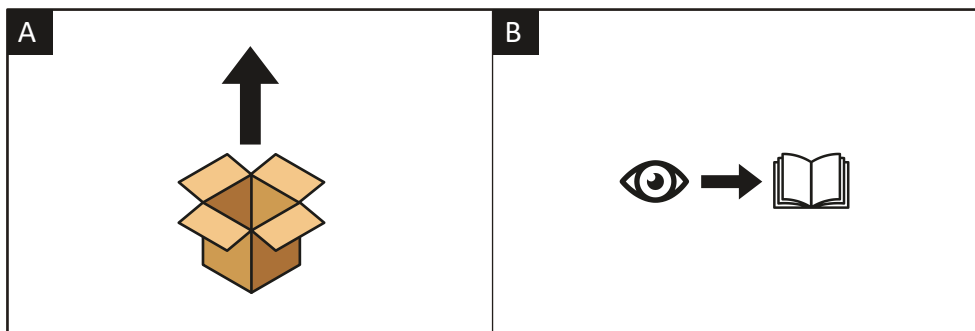


Salidas de los accesorios

- ① Salida de alta velocidad
- ② Toma de los utensilios del bol

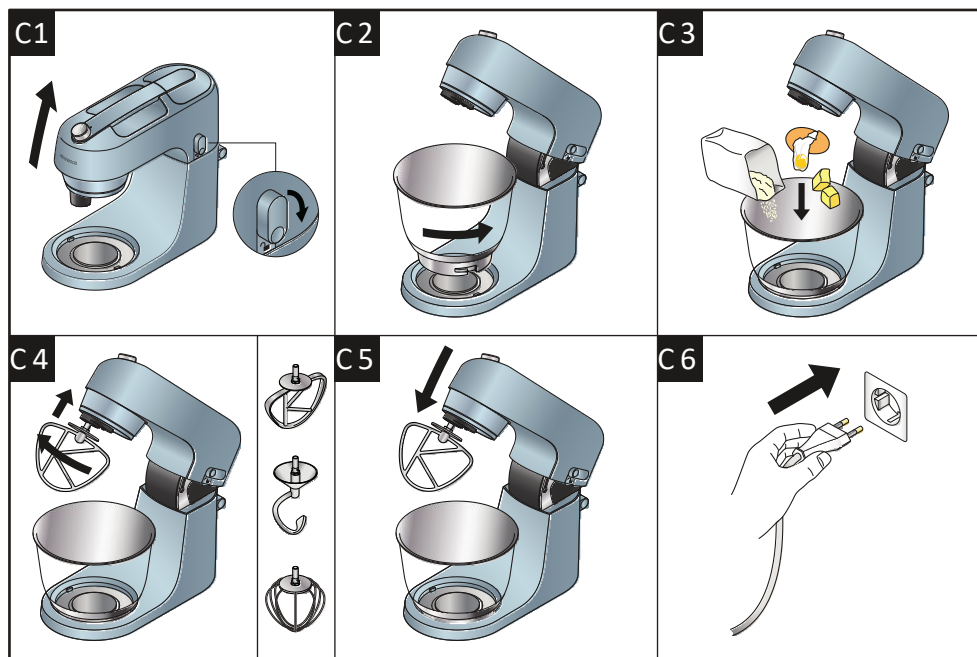
Robot de cocina

- ③ Tapa de la salida de alta velocidad
- ④ Cabezal del robot de cocina
- ⑤ Asa
- ⑥ Dial de control de velocidad
- ⑦ Palanca para soltar el cabezal
- ⑧ Unidad de potencia
- ⑨ Bol
- ⑩ Batidor K
- ⑪ Batidor de varillas
- ⑫ Gancho de amasar
- ⑬ Antisalpicaduras
- ⑭ Base de apoyo del bol
- ⑮ Cuchara medidora
- ⑯ Recogecables



Para usar el robot de cocina

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Si el cabezal del robot de cocina se levanta mientras está en funcionamiento, el aparato se parará inmediatamente. Para volver a poner el robot de cocina en marcha, baje el cabezal del robot de cocina, gire el control de velocidad hacia la posición "O", espere unos pocos segundos y vuelva a seleccionar la velocidad. El robot de cocina debe reanudar el funcionamiento enseguida.
- Compruebe que no haya utensilios del bol acoplados o guardados en el bol al utilizar otras salidas.
- No utilice el batidor de varillas para mezclas pesadas (preparados para tartas en un solo paso y batir manteca y azúcar) ya que podría dañarlo.
- Nunca sobrepase las capacidades máximas establecidas, de lo contrario, sobrecargará el aparato.
- Asegúrese de que los pies y la encimera estén limpios y secos antes de utilizar el producto.

- 1 Gire la palanca para levantar el cabezal en el sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol sobre la base y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para fijarlo en su posición.
- 3 Añada los ingredientes importantes que vaya a mezclar al bol.
- 4 Ponga el utensilio deseado en la toma. Luego empuje hacia arriba y gire el utensilio para fijarlo en su posición.
- 5 Baje el cabezal del robot de cocina girando la palanca para levantar el cabezal en sentido contrario a las agujas y baje el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 6 Enchufe a la toma de corriente. Ponga el aparato en marcha girando el control de velocidad hacia el ajuste de velocidad deseado.
- 7 Utilice la posición de acción intermitente (P) para impulsos breves de velocidad máxima.
- 8 Después del uso, gire el control de velocidad hacia la posición de apagado "O" y desenchufe su robot de cocina.
- 9 Suelte el utensilio girando en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo de la toma de los utensilios y luego quítelo.

Consejos y sugerencias

- Si los utensilios no recogen ingredientes del fondo del bol, consulte la sección "Ajuste de los utensilios".
- Su robot de cocina está equipado con una función de "arranque suave" para minimizar los derrames. Sin embargo, si el aparato se conecta con una mezcla pesada en el bol como, por ejemplo, masa de pan, es posible que note que al robot de cocina le cuesta unos segundos alcanzar la velocidad seleccionada.
- Para evitar que los ingredientes salpiquen, aumente la velocidad poco a poco.
- Para incorporar completamente los ingredientes, pare el robot de cocina y raspe el bol con la espátula frecuentemente.

Consejos y sugerencias - Batidor K

- Al batir manteca y azúcar para preparados para tartas, utilice siempre la manteca a temperatura ambiente o ablándela primero.
- Utilice ingredientes fríos para los pastelitos a menos que su receta indique lo contrario.

Consejos y sugerencias - Batidor de varillas

- Se obtienen mejores resultados si los huevos están a temperatura ambiente. Antes de batir claras de huevo, compruebe que no haya grasa ni yema de huevo en el batidor de varillas o en el bol.

Consejos y sugerencias - Gancho de amasar

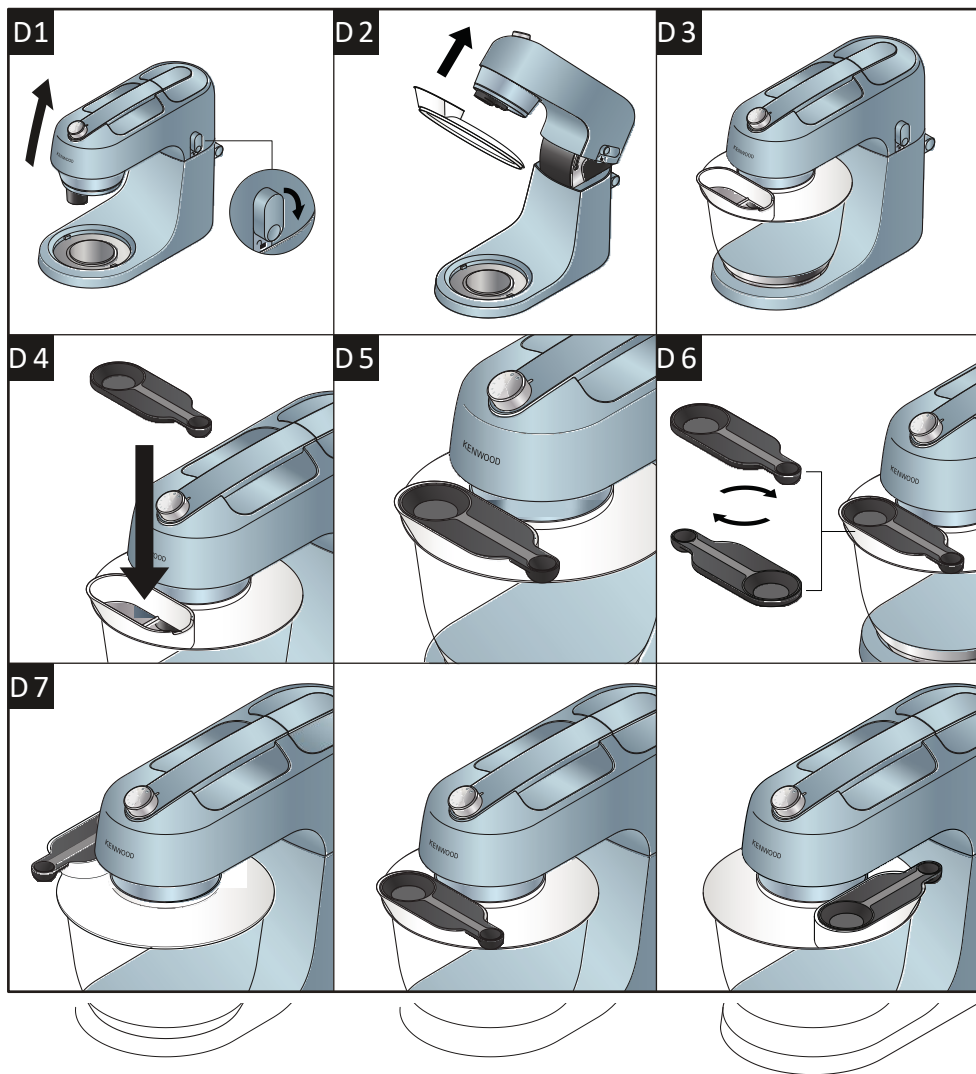
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.

Levadura

- **Levadura seca** (de la clase que necesita reconstitución): vierta el agua caliente en el bol. A continuación, añada la levadura y el azúcar y déjelo reposar durante unos 10 minutos hasta que adquiera una consistencia espumosa.
- **Levadura fresca**: desmenúcela en la harina.
- **Otros tipos de levadura**: siga las instrucciones del fabricante.
- Ponga la masa en una bolsa de polietileno untada con mantequilla o en un bol tapado con un paño de cocina. Déjela en un sitio templado hasta que haya doblado su tamaño.

Acoplar y utilizar el antisalpicaduras

Diagramas de uso e instrucciones de uso



Importante

- Durante el proceso de mezclado, los ingredientes se pueden añadir directamente al bol a través del tubo de alimentación.
- No es necesario quitar el antisalpicaduras para cambiar de utensilio.























- 1 Levante el cabezal del robot de cocina hasta que quede bloqueado.
- 2 Coloque el bol en la base.
- 3 Ponga el antisalpicaduras en la parte inferior del cabezal del robot de cocina hasta que esté totalmente colocado. La parte del tubo de alimentación se debe colocar como se muestra.
- 4 Inserte el utensilio que necesite.
- 5 Baje el cabezal del robot de cocina.
















Nota: una vez colocado, el antisalpicaduras puede girarse 90 grados a la izquierda o a la derecha, dependiendo de la posición en que se utilice el robot de cocina.

- 6 Quite el antisalpicaduras levantando el cabezal del robot de cocina y empujándolo hacia abajo.
- 7 La cuchara medidora puede utilizarse también como tapa para el tubo de alimentación. Para fijarla, baje la cuchara medidora sobre el tubo de alimentación y empújela hasta que encaje en su sitio.

Nota: la cuchara medidora encajará en el tubo de alimentación en ambas direcciones.

Tabla de usos

E	 MAX		 (Minutos)	
	  300 g 1,2 kg	1-6	5-10	
  	 500 g	1-2	½-2	
 	  400 g x 8	1-6	5-10	
 	 	 Total 750 g	1-4	5-10
 	 Total 1,8 kg	1-6	5-10	

E	 MAX		 (Minutos)
	8	1-6	1-2
 4-8 °C	750 ml	1-6	1-2
	760 g	6	1-1½
	 x 2	6	1-1½
	 (MAX)		 (Minutos)
	 800 g 1,290 kg	1	1
		2	3-4
	 800 g 1,350 kg	1	1
		2	3-4
	 700 g 1,520 kg	1	1
		2	4-9
	 500 g 775 g	1-2	5

Recetas

Masa de pan blanco

800 g de harina
9 g de sal
13 g de levadura seca de acción rápida
448 ml de agua
15 g de manteca o mantequilla

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Vierta el agua en el bol y, a continuación, el resto de los ingredientes.
- 3 Mezcle a velocidad 1 durante 45-60 segundos o hasta que se forme una masa.
- 4 Amase a velocidad 2 durante 3-4 minutos.
- 5 Ponga la masa en dos moldes de 900 g o de forma de panecillos y colóquelos en una bandeja de horno engrasada.
- 6 Cubra con un paño de cocina y deje que la masa aumente de volumen en un sitio caliente durante 45-60 minutos hasta que doble su tamaño.
- 7 Hornee a 200 °C durante 40 minutos o 15-20 minutos para los panecillos.

Masa para pizza

500 g de harina
30 g de aceite de oliva
7 g de sal
7 g de levadura
300 ml de agua

- 1 Acople el bol al robot de cocina.
- 2 Añada todos los ingredientes.
- 3 Acople el gancho de amasar y baje el cabezal.
- 4 Mezcle a velocidad 1 durante 1 minuto.
- 5 Amase a velocidad 2 durante 4 minutos.
- 6 Dele forma de bola a la masa sobre una superficie enharinada.
- 7 Cubra la masa con un paño de cocina húmedo y déjela reposar durante 30-40 minutos en un sitio cálido.
- 8 Divídala en 2 y extiéndala con un rodillo para formar una base de pizza de 15 cm.
- 9 Pásela a una bandeja de horno cubierta de sémola, decore/cubra la pizza y hornéela durante 10-15 minutos a 240 °C.

Adobo de ciruela pasa

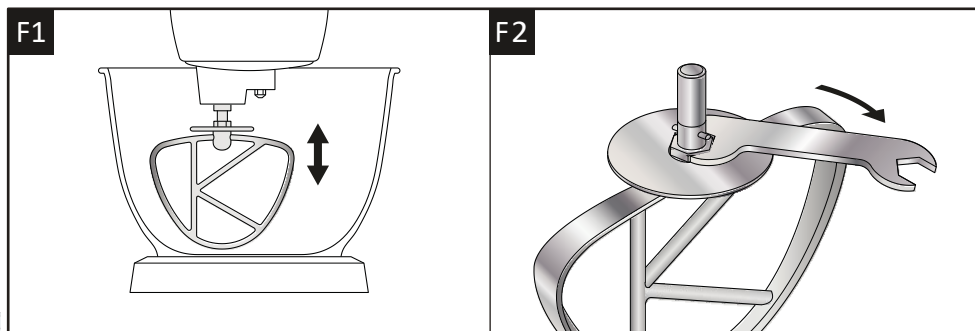
125 g de miel líquida
20 g de ciruelas pasas blandas
20 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molínillo. Refrigere durante la noche.
- 2 Acople el accesorio al robot de cocina.
- 3 Pulse el botón de acción intermitente durante 4 segundos.
- 4 Úselo como sea necesario.

Nota: El accesorio minipicadora/molínillo está disponible para comprar por separado.

Ajuste de los utensilios

Diagramas de uso e instrucciones de uso

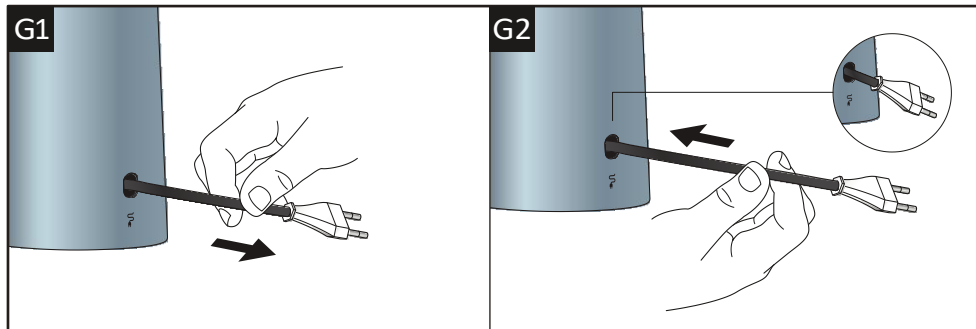
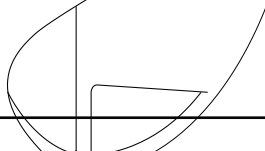


Importante

- Los utensilios se regulan a la altura correcta para el bol facilitado en la fábrica y no deberían necesitar ningún ajuste. Sin embargo, si desea ajustar el utensilio, utilice una llave fija del tamaño adecuado.

- 1 Desenchufe el aparato.
 - 2 Levante el cabezal del robot de cocina e inserte el batidor de varillas, el batidor K o el gancho de amasar.
 - 3 Baje el cabezal del robot de cocina. Si hay que ajustar el espacio libre, levante el cabezal del robot de cocina y quite el utensilio. Lo ideal sería que el utensilio casi tocara el fondo del bol.
 - 4 Con una llave fija adecuada, afloje la tuerca lo bastante como para permitir el ajuste del eje. Para bajar el utensilio más cerca del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj. Para subir el utensilio hacia arriba y alejarlo del fondo del bol, gire el eje en sentido contrario a las agujas del reloj.
 - 5 Vuelva a apretar la tuerca.
 - 6 Acople el utensilio al robot de cocina y baje el cabezal (compruebe su posición, consulte los puntos que se indican arriba).
 - 7 Repita los pasos anteriores, en caso necesario, hasta que el utensilio esté colocado correctamente. Una vez conseguido, apriete bien la tuerca.
- Nota: la llave fija se muestra únicamente a título ilustrativo.

Recogecables



Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “Guía de solución de problemas” en el manual o visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El batidor de varillas o el batidor K golpea el fondo del bol o no llega hasta los ingredientes del fondo del bol.	El utensilio está a una altura equivocada y necesita ser ajustado.	Ajuste la altura con una llave inglesa adecuada – consulte la sección “Ajuste de los utensilios”.
El robot de cocina mueve en la zona de trabajo.	Los restos de ingredientes en la parte inferior del aparato contribuyen a que se mueva.	Limpie y seque muy bien los pies y la encimera.
El robot de cocina se para durante el funcionamiento. La luz LED parpadea dos veces seguido de una luz que se desvanece y desaparece; el ciclo se repite. o La luz LED parpadea rápidamente 8 veces durante 2 segundos, seguido de 2 parpadeos de 1segundo.	Protección contra sobrecarga activada. Capacidad máxima sobrepasada. El sensor de velocidad ha fallado. Sistema de sobrecalentamiento activado.	1) Vuelva a poner el dial de control en la posición de velocidad 0 e intente volver a poner el aparato en marcha. Si el error persiste, quite los ingredientes del bol y vuelva a intentarlo. Si el problema no se resuelve, desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 45 minutos.
Explicación de los estados de		
1) La luz LED del dial de control está apagada mientras el aparato está enchufado.	El robot de cocina se ha dejado enchufado durante más de 20 minutos sin ser utilizado y ha entrado en modo apagado.	Gire el dial de control de velocidad a "P" o "1" y luego vuelva a "0" para reactivar el aparato.
2) Destello único de 1 segundo seguido de 5 segundos de apagado, que se repite continuamente.	Dial de control en posición de apagado con la palanca del cabezal bajada mientras el aparato está enchufado.	Funcionamiento normal.
3) La luz LED se enciende y se apaga continuamente.	Cabezal del robot de cocina levantado durante el funcionamiento. El robot de cocina está enchufada con el cabezal bajado y el dial de control en una posición de velocidad.	Baje el cabezal del robot de cocina y/o vuelva a poner el dial de control en "0" para reiniciar el aparato.

	Causa	Solución
Problema	Fallo por sobrecalentamiento del motor.	Vuelva a poner el dial de control en "0". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
4) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 2 veces: 2 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado). La secuencia se repite hasta que se borra.	Fallo de Triac/PCBA. Fallo del flip-flop de seguridad.	Vuelva a poner el dial de control en "0". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
5) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 4 veces: 4 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado).	Fallo del relé de seguridad. Fallo del NTC.	Vuelva a poner el dial de control en "0". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. Si el error es constante, póngase en contacto con el centro de servicios local.
6) Cuatro destellos por segundo durante un período de 2 segundos, luego un período de 1 segundo sin iluminación, seguido de; Parpadea 3 veces: 3 x (1 segundo encendido y luego 1 segundo apagado).		

