

Problema	Causa	Soluzione
4) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo di non illuminazione, seguito da; 2 lampeggi: 2x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento. Sequenza ripetuta fino a quando non viene cancellata.	Guasto di surriscaldamento del motore.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviarla.
5) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo senza illuminazione, seguito da un lampeggio 3 volte: 3x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento).	Guasto Triac/PCBA. Guasto del flip-flop di sicurezza. Guasto del relè di sicurezza.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviare la macchina. Se l'errore è costante contattare il centro di assistenza locale.
6) Quattro lampeggi al secondo per un periodo di 2 secondi, poi un periodo di 1 secondo senza illuminazione, seguito da un lampeggio 3 volte: 3x(1 secondo acceso, poi 1 secondo spento).	Guasto NTC.	Riportare il quadrante di controllo su "0". Scollegare la macchina, attendere 15 minuti prima di riavviare la macchina. Se l'errore è costante contattare il centro di assistenza locale.

Português

● Segurança	100-101
● Antes de ligar à corrente	101
● Cuidados e limpeza	101-102
● Lista de Componentes	103-105
● Para Usar a Sua Máquina de Cozinha	105-107
○ Utilização dos Diagramas e Instruções	105-107
● Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos	108-109
● Quadro de Utilização	110-111
● Receitas	112
● Ajuste do Utensílio	113
● Armazenamento do Fio Eléctrico	114
● Assistência e Cuidados ao Cliente	115
● Guia de Avarias	116-117

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas. (As etiquetas de classificação presentes na base da máquina NÃO devem ser retiradas).
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- Rode **sempre** o controlo de velocidade para a posição “O” de desligado e retire o cabo da tomada eléctrica antes de colocar ou retirar qualquer utensílio/acessório, depois de utilizar e antes de limpar.
- Mantenha **sempre** qualquer parte do seu corpo, cabelo, jóias, roupa larga, afastados das partes móveis e dos acessórios colocados.
- **Nunca** deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- **Nunca** utilize uma máquina danificada. Mande-a inspecionar ou reparar; consulte a secção ‘Assistência e cuidados do cliente’.
- **Nunca** meta os seus dedos, na dobradiça.
- **Nunca** deixe o cabo pendurado de forma a que uma criança o possa agarrar.
- **Nunca** opere a Máquina de Cozinha com a cabeça na posição levantada.
- **Nunca** deixe a unidade base, o cabo ou a ficha apanharem água.
- **Nunca** utilize um acessório não autorizado.
- **Assegure-se** que a taça está sempre colocada quando utiliza o aparelho e usa um utensílio da taça.
- **Não** use mais do que uma entrada (Entrada para os utensílios da taça e entrada de alta velocidade) de cada vez.
- **Nunca** exceda as capacidades e velocidades máximas mencionadas no Quadro de Utilização Recomendada.
- Ao utilizar um acessório, leia as instruções de segurança que o acompanham.
- Tenha cuidado quando remover os acessórios da taça depois de utilizar durante algum tempo porque poderão estar quentes.
- Este aparelho é pesado, tenha cuidado quando o levantar.
- Confirme que a cabeça do aparelho está segura e que a taça, acessórios, tampa da saída e cabo também, antes de levantar o aparelho.
- Quando deslocar o aparelho segure-o sempre pela pega da cabeça da batedeira.
- **Não** mova ou levante o aparelho pelo acessório colocado na máquina.
- **Não** mexa ou levante a cabeça da batedeira com um acessório colocado uma vez a sua Máquina de Cozinha pode ficar instável.
- **Não** ponha a funcionar o seu aparelho perto da beira da bancada de trabalho e não aplique demasiada força num acessório quando colocado uma vez que isso pode destabilizar a unidade e fazê-la cair podendo provocar ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- O uso inadequado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Se estiver a utilizar uma extensão eléctrica:
 1. A classificação eléctrica marcada no cabo deve ser igual ou superior à classificação eléctrica marcada no electrodoméstico.

2. O cabo deve estar disposto de forma a que não haja o risco de se tropeçar nele ou ser puxado por crianças.
 3. A extensão deve ser um cabo com 3 fios eléctricos sendo um deles a ligação à terra. Pode encontrar a classificação eléctrica na base da unidade.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
 - A capacidade máxima está baseada no acessório mini picadora/moinho que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem consumir menos energia.
 - Use o aparelho **apenas** para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Consumo Energético

- Passa automaticamente para o modo OFF (desligado) após 20 minutos de inactividade¹).
 - Modo OFF (desligado): 0,3W
- 1) Rode o controlo de velocidade para o "P" ou "1" e depois rode para o "O" para reactivar a máquina.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Cuidados e limpeza

- Desligue **sempre** no interruptor e retire a ficha da tomada antes de limpar o aparelho.
- Pode aparecer alguma gordura na entrada para os alimentos da taça 2 quando a usar pela primeira vez. Isto é normal – limpe-a simplesmente.

Aparelho e Tampas das Entradas

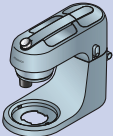
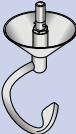
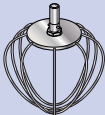
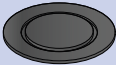
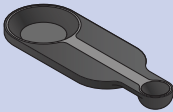
- Limpe com um pano húmido e seque cuidadosamente (incluindo os pés no exterior da máquina).
- **Nunca** submerja em água ou use abrasivos.
- Guarde o fio em excesso para no compartimento de armazenagem na traseira da máquina.

Taça em aço inoxidável

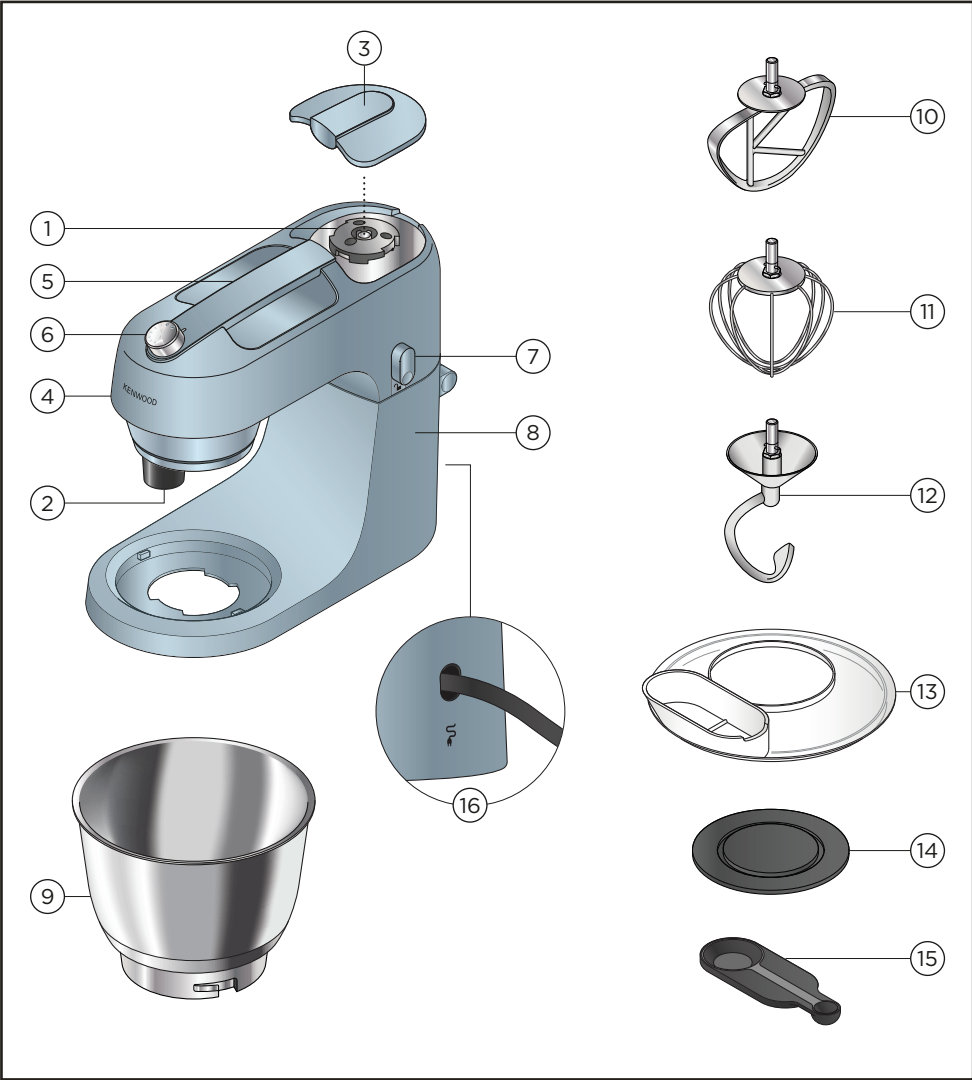
- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.
- **Nunca** use uma escova metálica, esfregão de aço ou lixívia para limpar a sua taça de aço inoxidável. Utilize vinagre para remover o calcário.
- **Mantenha-a** afastada de fontes de calor (discos do fogão, forno, microondas).

Utensílios e resguardo anti-salpicos

- Lave à mão e depois seque ou lave na máquina da loiça.

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

Lista de Componentes

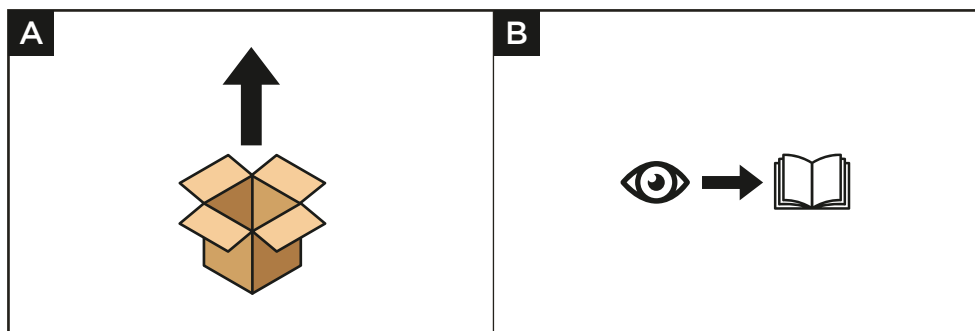


Entradas para acessórios

- ① Entrada de alta velocidade
- ② Encaixe para os utensílios da taça

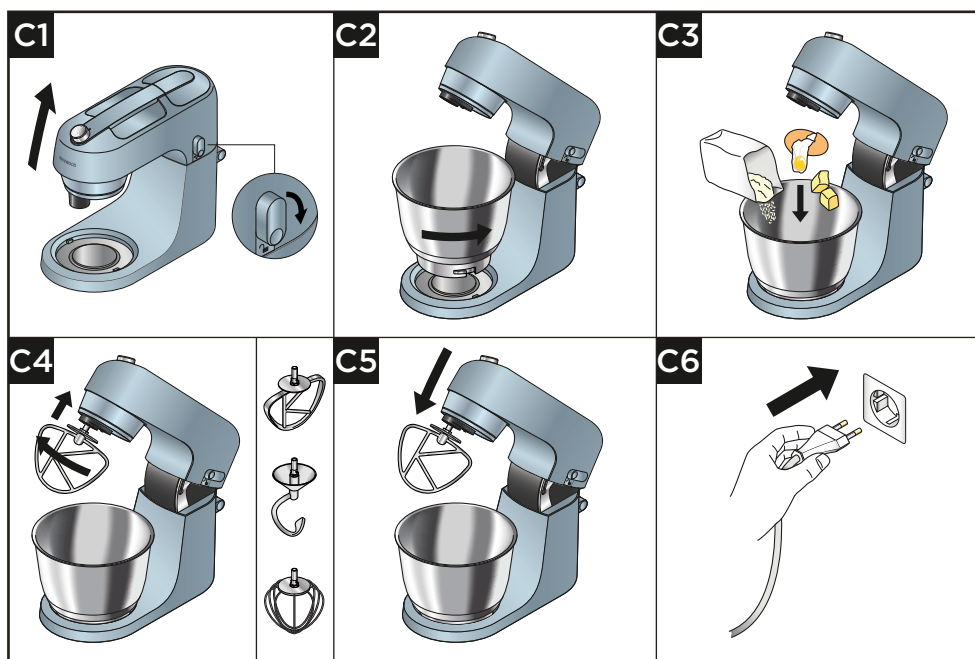
Batedeira

- ③ Tampa da entrada de alta velocidade
- ④ Cabeça da batedeira
- ⑤ Pega
- ⑥ Controlo de velocidade
- ⑦ Alavanca de desengate da cabeça
- ⑧ Unidade motriz
- ⑨ Taça
- ⑩ Batedor K
- ⑪ Batedor de Pinha
- ⑫ Batedor de gancho
- ⑬ Resguardo contra salpicos
- ⑭ Base para assentar a taça
- ⑮ Colher de medição
- ⑯ Armazenamento do cabo eléctrico



Para Usar a Sua Máquina de Cozinha

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Se levantar a cabeça da máquina de cozinha enquanto a máquina está a trabalhar, esta pára imediatamente. Para a máquina de cozinha recomendar a funcionar, baixe a cabeça da máquina de cozinha, rode o botão de velocidade para a posição “O” (OFF), espere alguns segundos e depois volte a seleccionar uma velocidade. A máquina de cozinha deve recomendar a trabalhar imediatamente.
- Assegure-se de que os utensílios da taça NÃO estão colocados ou guardados dentro dela quando utiliza outras entradas para acessórios.
- Não utilize o batedor de pinha para misturas pesadas (misturas completas para bolos, bater gordura com açúcar) pois pode danificá-lo.
- Nunca exceda as capacidades máximas mencionadas – pode sobrecarregar a máquina.
- Certifique-se de que os pés e a superfície de trabalho estão limpos e secos antes de utilizar o produto.

- 1 Rode a alavanca para levantar a cabeça no sentido dos ponteiros do relógio e levante a cabeça da máquina de cozinha até prender.
- 2 Coloque a taça na base e gire na direcção contrária dos ponteiros do relógio, para a prender.
- 3 Coloque na taça os ingredientes que deseja misturar.
- 4 Coloque o utensílio desejado no encaixe para os acessórios. Depois empurre-o para cima e rode-o para o fixar.
- 5 Baixe a cabeça da máquina de cozinha rodando a alavanca para levantar a cabeça no sentido contrário dos ponteiros do relógio e baixando a cabeça da máquina de cozinha até prender.
- 6 Ligue à corrente eléctrica. Ponha a máquina a funcionar rodando o controlo de velocidade para a velocidade desejada.
- 7 Use a posição de Impulso (P) para pequenos accionamentos à velocidade máxima.
- 8 Após a utilização, coloque novamente o controlo de velocidade na posição “O” (OFF) e desligue a Máquina de Cozinha da corrente eléctrica.
- 9 Liberte o utensílio rodando-o na direcção dos ponteiros do relógio para o desengatar e depois retire-o.

Dicas e Sugestões

- Se os utensílios não estiverem a apanhar os ingredientes que se encontram no fundo da taça, consulte a secção “Ajustar o Utensílio”.
- A sua máquina de cozinha foi idealizada com um “início suave” de funcionamento para minimizar os salpicos. Contudo, se a máquina de cozinha foi iniciada com um preparado pesado, como por exemplo massa de pão, a máquina de cozinha levará alguns segundos até atingir a velocidade seleccionada.
- Para evitar salpicos aumente gradualmente a velocidade.
- Para incorporar totalmente todos os ingredientes pare frequentemente a máquina e rape para baixo com a espátula os lados da taça.

Dicas e Sugestões - Batedor K

- Quando bater gordura (manteiga ou margarina) e açúcar para bolos, utilize-a à temperatura ambiente ou amoleça-a primeiro.
- Use ingredientes frios para a massa a não ser que a receita diga o contrário.

Dicas e Sugestões - Varetas Duplas

- Consegue melhores resultados se os ovos estiverem à temperatura ambiente. Antes de bater as claras de ovo, certifique-se que não existe gordura ou gema de ovo no batedor de pinha ou na taça.

Dicas e Sugestões - Utensílio para Massa

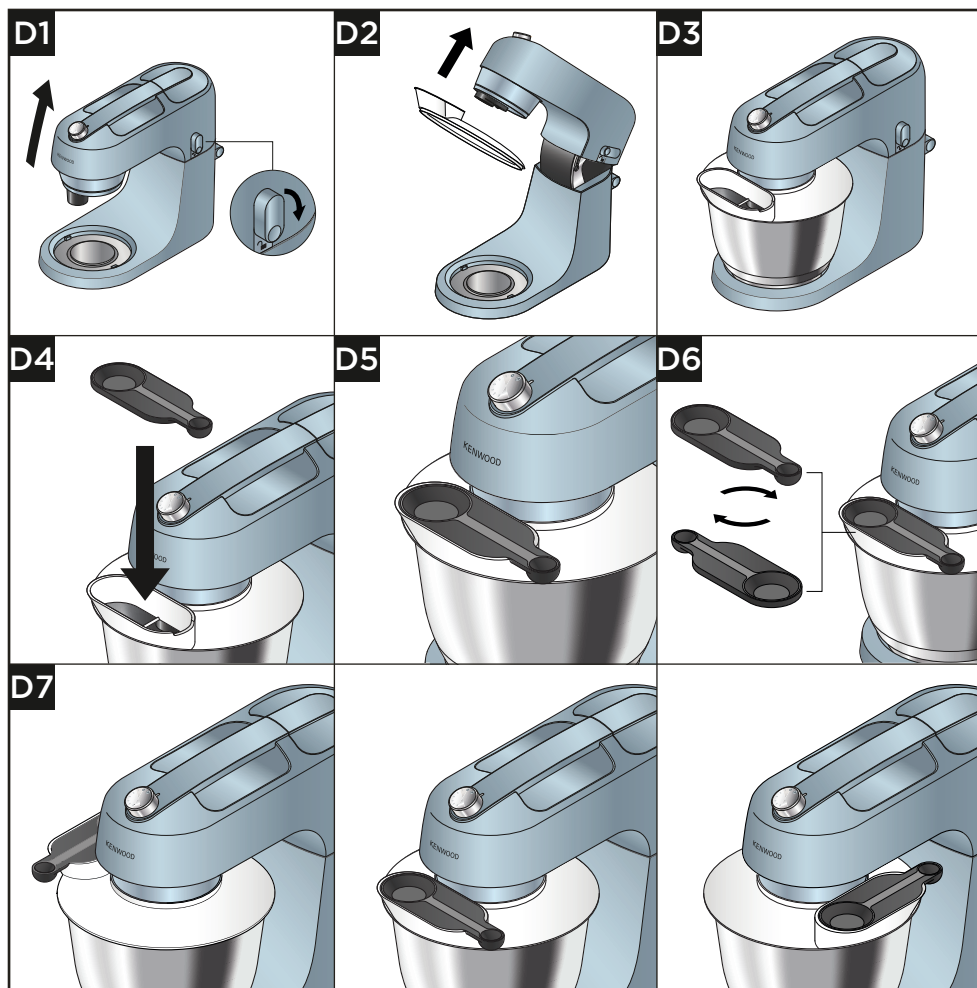
- Se ouvir que a máquina de cozinha está a funcionar com dificuldade, desligue e remova metade do preparado e bata cada metade em separado.

Fermento

- **Fermento de Padeiro seco** (do tipo que precisa de ser preparado): deite a água quente na taça. Adicione depois o fermento e o açúcar e deixe repousar cerca de 10 minutos até espumar.
- **Fermento de Padeiro fresco:** esfarele-o para a farinha.
- **Outros tipos de fermento de padeiro:** siga as instruções do fabricante.
- Ponha a massa num saco plástico untado com gordura ou numa taça coberta com um pano de cozinha. Deixe levedar num local morno até duplicar de tamanho.

Para inserir e utilizar o seu resguardo contra salpicos

Utilização dos Diagramas e Instruções



Importante

- Durante a mistura, os ingredientes podem ser adicionados directamente à taça através da secção articulada do resguardo anti-salpicos.
- Não é preciso retirar o resguardo anti-salpicos ao trocar os acessórios.

- 1 Eleve a cabeça da máquina de cozinha até esta prender.
- 2 Coloque a taça na base.
- 3 Empurre a protecção contra salpicos para ficar posicionada por baixo da cabeça da máquina de cozinha até fixar completamente. A secção do orifício de alimentação deve estar posicionada como o mostrado na imagem.
- 4 Introduza o acessório pretendido.
- 5 Baixe a cabeça da máquina de cozinha.

Nota: Após a protecção contra salpicos estar posicionada pode ser girada 90 graus para a direita ou esquerda, dependendo da posição em que utiliza a máquina de cozinha.

- 6 Remova o resguardo contra salpicos levantando a cabeça da máquina de cozinha e empurrando-o para baixo.
- 7 A colher de medição pode ser também utilizada como tampa do orifício de alimentação. Para a prender, coloque a colher de medição no orifício da alimentação e empurre para baixo.

Nota: a colher de medição entra no orifício em qualquer posição.

Quadro de Utilização

E				 (Min.)
		 300 g	 Total 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		 (Min.)
	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)		 (Mins)	
	 800 g  Total 1,290 kg	1	1	
		2	3-4	
	 800 g  Total 1,350 kg	1	1	
		2	3-4	
	 700 g  Total 1,520 kg	1	1	
		2	4-9	
	 500 g  Total 775 g	1-2	5	

Recipes

Massa para Pão Branco

800 g de Farinha

9 g de Sal

13 g de Fermento Seco de Padeiro de Acção Rápida

448 ml de Água

15 g de Banha ou Manteiga

- 1 Insira a taça na Máquina de Cozinha.
- 2 Coloque a água na taça e depois os restantes ingredientes.
- 3 Misture à velocidade 1 durante 45-60 segundos ou até formar uma massa.
- 4 Bata na velocidade 2 durante 3-4 minutos.
- 5 Divida a massa por 2 formas para pão de 900 g ou modele a massa em pãezinhos e coloque-os em um tabuleiro untado de ir ao forno.
- 6 Cubra a massa com um pano húmido e deixe-a levedar num local morno durante 45-60 minutos até duplicar de tamanho.
- 7 Coza a 200°C durante 40 minutos para o pão na forma ou 15-20 minutos para os pãezinhos.

Massa de Pizza

500 g de Farinha

3 g de Azeite

7 g de Sal

7 g de Fermento

300 ml de água

- 1 Insira a taça na Máquina de Cozinha.
- 2 Adicione todos os ingredientes.
- 3 Coloque o batedor de gancho na máquina de cozinha e baixe a cabeça desta.
- 4 Misture na velocidade 1 durante 1 minuto.
- 5 Bata na velocidade 2 durante 4 minutos.
- 6 Forme a massa numa bola e coloque-a numa superfície de trabalho polvilhada com farinha.
- 7 Cubra a massa com um pano húmido e deixe repousar 30-40 minutos num local morno.
- 8 Divida em 2 e estenda com o rolo da massa até obter 2 bases de pizza de 15 cm cada.
- 9 Transfira para um tabuleiro polvilhado com sémola, guarneça a sua pizza e coza no forno a 240°C durante 10-15 minutos.

Marinada de Ameixas

125 g de mel líquido claro

20 g de ameixas macias

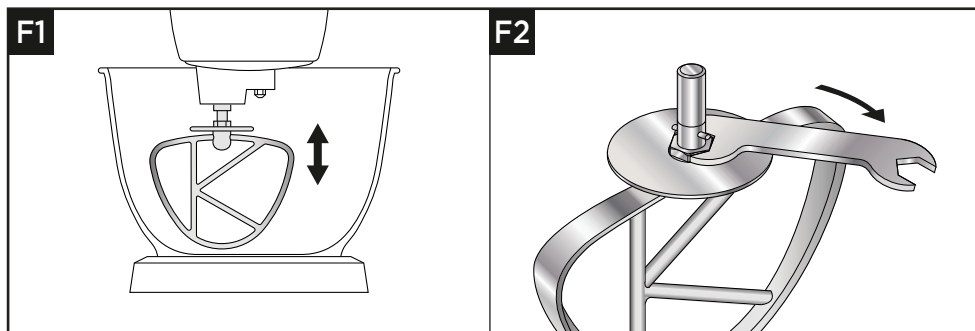
20 ml de água

- 1 Coloque todos os ingredientes na mini picadora/moinho. Coloque no frigorífico de um dia para o outro.
- 2 Insira o acessório na Máquina de Cozinha.
- 3 Ligue em impulso durante 4 segundos.
- 4 Utilize a gosto.

Nota: Mini picadora/moinho - acessório disponível para comprar separadamente.

Ajuste do Utensílio

Utilização dos Diagramas e Instruções

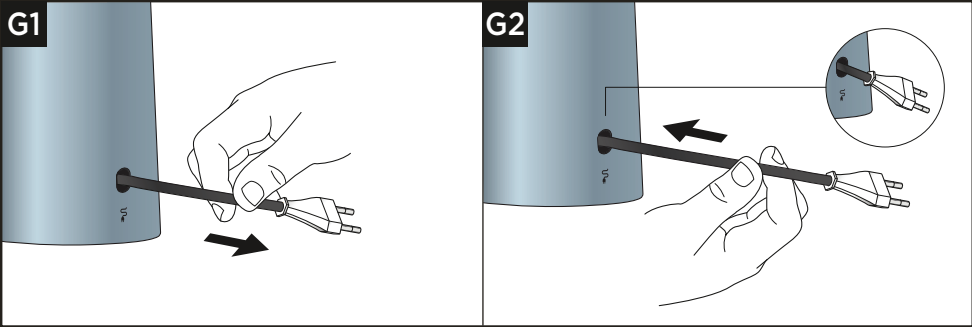


Importante

- A altura dos utensílios na taça são regulados na fábrica para que não sejam necessários ajustes. Contudo, se deseja ajustar o utensílio, use uma chave de bocas adequada.

- 1 Desligue o aparelho da corrente.
 - 2 Levante a cabeça da máquina de cozinha e insira o Batedor K, ou o utensílio para Massa.
 - 3 Baixe a cabeça da máquina de cozinha. Se a folga precisar de ser reajustada, levante a cabeça da máquina de cozinha e retire o utensílio. A posição ideal é o acessório estar quase a tocar o fundo da taça.
 - 4 Utilizando uma chave de bocas de tamanho correcto, liberte um pouco a porca para reajustar suficientemente o eixo. Para baixar o utensílio mais para o fundo da taça, gire o eixo na direcção contrária à dos ponteiros do relógio. Para levantar o utensílio para que este não toque no fundo da taça, gire o eixo na direcção dos ponteiros do relógio.
 - 5 Volte a apertar a porca.
 - 6 Coloque o utensílio na máquina de cozinha e baixe a cabeça desta. (Confirme a posição, ver o ponto acima).
 - 7 Repita, se necessário, os passos anteriores até que o acessório esteja na posição correcta. Uma vez conseguida a posição correcta, aperte a porca de forma segura.
- Nota: A chave de bocas mostrada na imagem é apenas para fins ilustrativos e não é fornecida na embalagem.

Armazenamento do Fio Eléctrico



Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “Guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
O batedor de pinha ou a máquina de cozinha K toca no fundo da taça ou não chega aos ingredientes do fundo da taça.	O utensílio não está à altura correcta e precisa de ser ajustado.	Ajuste a altura do utensílio usando uma chave de bocas de tamanho correcto - ver a secção “Ajuste do Utensílio”.
A batedeira desloca-se na superfície.	Os resíduos de ingredientes por baixo da máquina contribuem para que a máquina se desloque.	Limpe se seque os pés da máquina e a superfície de trabalho.
A máquina de cozinha pára durante o funcionamento.	Protecção de sobrecarga activada.	1) Rode o controlo de velocidade para a posição 0, tente depois reiniciar a máquina. Se o erro continuar, retire os ingredientes da taça e tente de novo. Se isto não resolver o problema, desligue da corrente e espere 45 minutos para arrefecer a máquina.
A luz LED pisca 2 x, seguida de uma luz que alterna entre forte e fraca - ciclo repetido	Excedida a capacidade máxima. Falha do sensor de velocidade.	
Ou A luz LED pisca rapidamente 8 x durante 2 segundos e depois pisca 2 x durante 1 segundo cada.	Sistema de protecção de sobreaquecimento activado.	
Explicação dos Estados do Controlo de Velocidade		
1) A luz LED do controlo de velocidade está desligada enquanto a máquina está ligada à corrente eléctrica.	A Máquina de Cozinha esteve ligada à corrente mais de 20 minutos sem ser posta a funcionar e entrou em modo OFF (desligado).	Rode o controlo de velocidade para o “P” ou “1” e depois rode para o “O” para reactivar a máquina.
2) Pisca 1 x durante 1 segundo seguido de 5 segundos sem piscar, repetindo continuamente	O controlo de velocidade está na posição desligada (OFF) com a cabeça em baixo enquanto a máquina está ligada à corrente eléctrica.	Funcionamento normal
3) A luz LED alterna entre forte e fraca continuamente.	A cabeça da máquina de cozinha foi levantada durante o funcionamento. A máquina de cozinha foi ligada à corrente eléctrica com a cabeça em baixo e o controlo de velocidade numa velocidade.	Baixe a cabeça da máquina de cozinha e/ou rode o controlo de velocidade para “O” e reinicie a máquina.

Problema	Causa	Solução
4) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 2 x: 2 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado). A sequência repete-se até ser eliminada.	Falha de Sobreaquecimento do Motor	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar.
5) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 4 x: 4 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado).	Falha do Triac/PCBA Falha do FlipFlop de Segurança, Falha do Relé de Segurança	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar.
6) a luz pisca 4 x por segundo, durante um período de 2 segundos e depois um período de 1 segundo sem iluminação, seguido de; Pisca 3 x: 3 x (1 segundo ligado, depois 1 segundo desligado).	Falha do NTC	Coloque o controlo de velocidade em "0". Desligue a máquina da tomada, aguarde 15 minutos antes de a reiniciar. Se o problema persistir, contacte um Centro de Assistência local.

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 "O" 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 ② la primera vez que la utilice. Esto es algo normal, límpiela sin más.

Aparato y tapas de las salidas

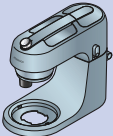
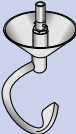
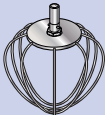
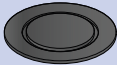
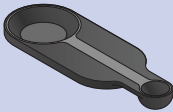
- Límpielos con un paño húmedo y luego séquelos bien (incluidos los pies en la parte inferior del aparato).
- **Nunca** los sumerja en agua ni utilice productos abrasivos.
- Recoja el exceso de cable en el compartimento del cable situado en la parte posterior del aparato.

Bol de acero inoxidable

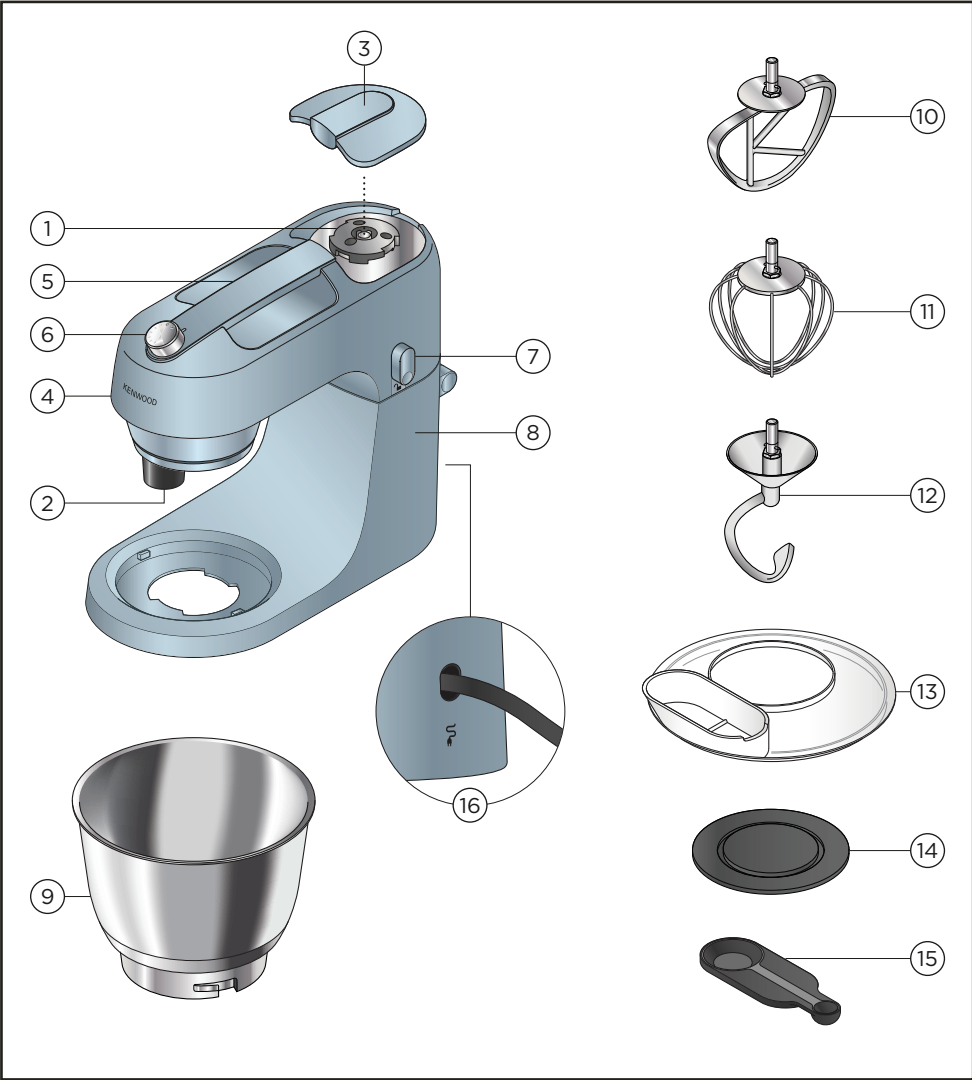
- Lávelo a mano y, a continuación, séquelo bien o lávelo en el lavavajillas.
- **No** utilice **nunca** un cepillo metálico, un estropajo de aluminio ni lejía para limpiar su bol de acero inoxidable. Use vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.
- Manténgalo alejado del calor (parte superior de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

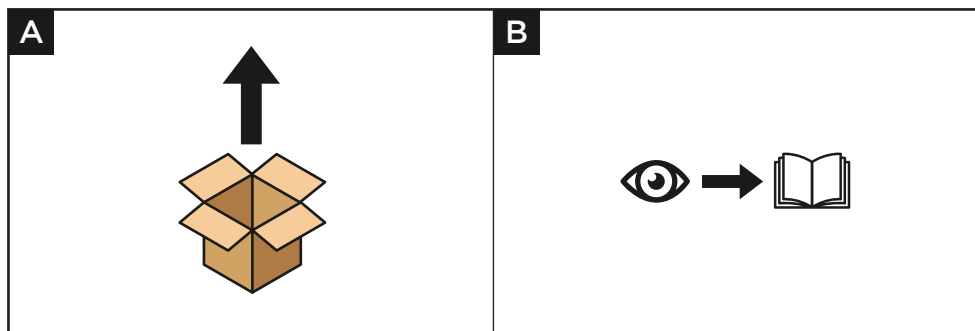


Salidas de los accesorios

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

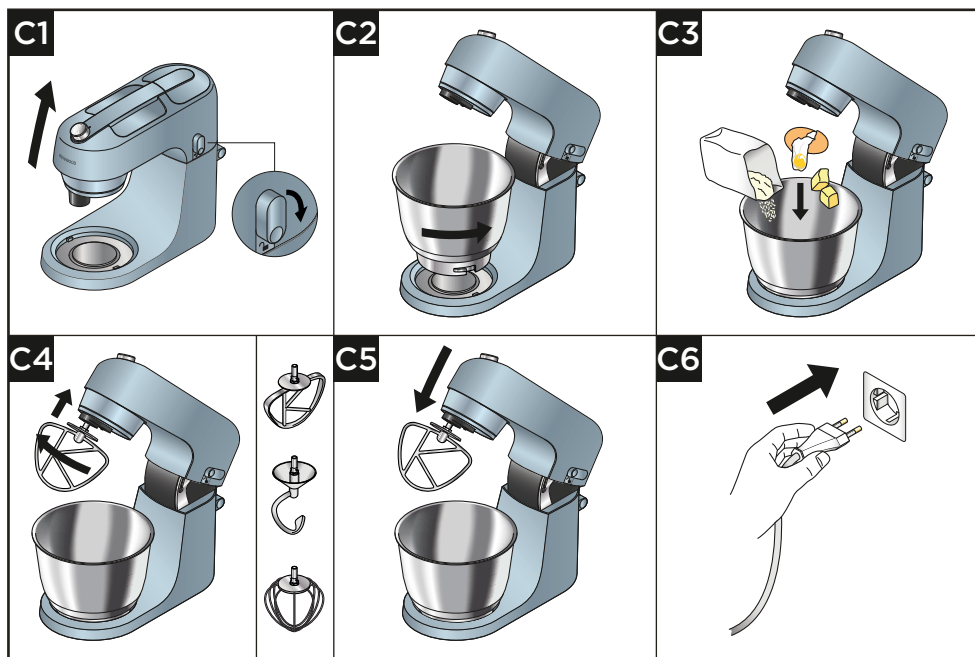
Robot de cocina

- 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

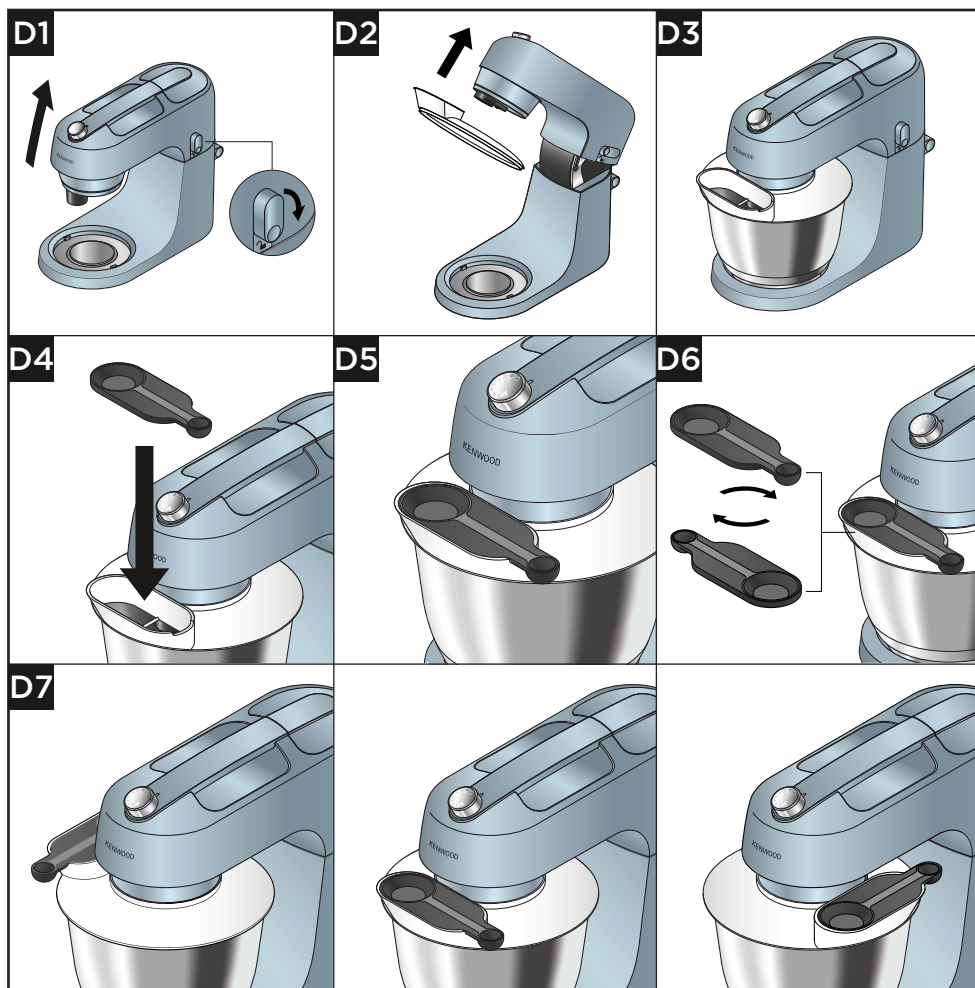
- Si oye que el aparato se ahoga, apáguelo, retire la mitad de la masa y trabaje cada mitad por separado.

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	 Total 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  Total 1,290 kg	1	1	
		2	3-4	
	 800 g  Total 1,350 kg	1	1	
		2	3-4	
   	 700 g  Total 1,520 kg	1	1	
		2	4-9	
  	 500 g  Total 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 dele 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

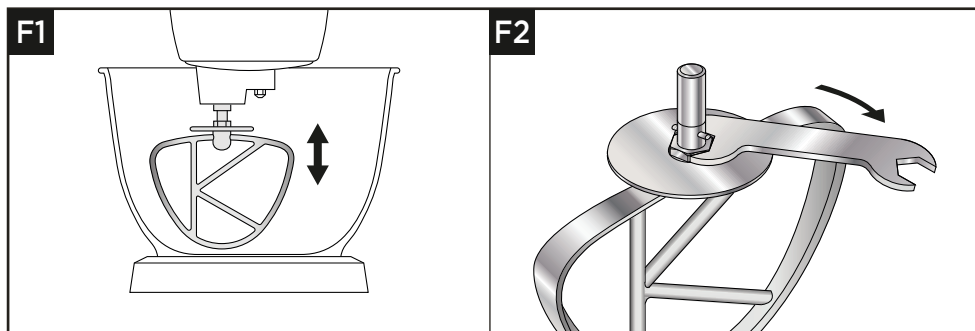
125 g de miel líquida
20 g de ciruelas pasas blandas
20 ml de agua

- 1 Ponga todos los ingredientes en la minipicadora/molinillo. 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/molinillo está disponible para comprar por separado.

Ajuste de los utensilios

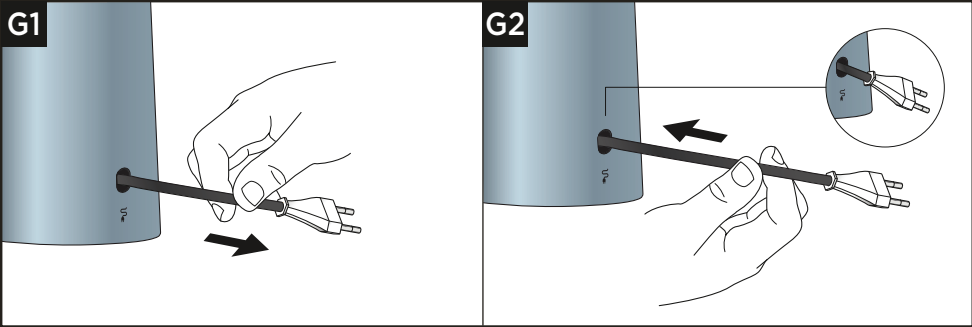
Diagramas de uso e instrucciones de uso



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.	Protección contra sobrecarga activada.	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.
La luz LED parpadea dos veces seguido de una luz que se desvanece y desaparece; el ciclo se repite.	Capacidad máxima sobrepasada. El sensor de velocidad ha fallado.	
o La luz LED parpadea rápidamente 8 veces durante 2 segundos, seguido de 2 parpadeos de 1 segundo.	Sistema de sobrecalentamiento activado.	
Explicación de los estados del LED del dial de control		
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 “I” y luego vuelva a “O” 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 “O” para reiniciar el aparato.

Problema	Causa	Solución
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 por sobrecalentamiento del motor.	Vuelva a poner el dial de control en "O". 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 de Triac/PCBA. Fallo del flip-flop de seguridad. Fallo del relé de seguridad.	Vuelva a poner el dial de control en "O". Desenchufe el aparato y espere 15 minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
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).	Fallo del NTC.	Vuelva a poner el dial de control en "O". 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.