

KENWOOD

Kenwood Go

TYPE: KZM35

Instructions

Istruzioni

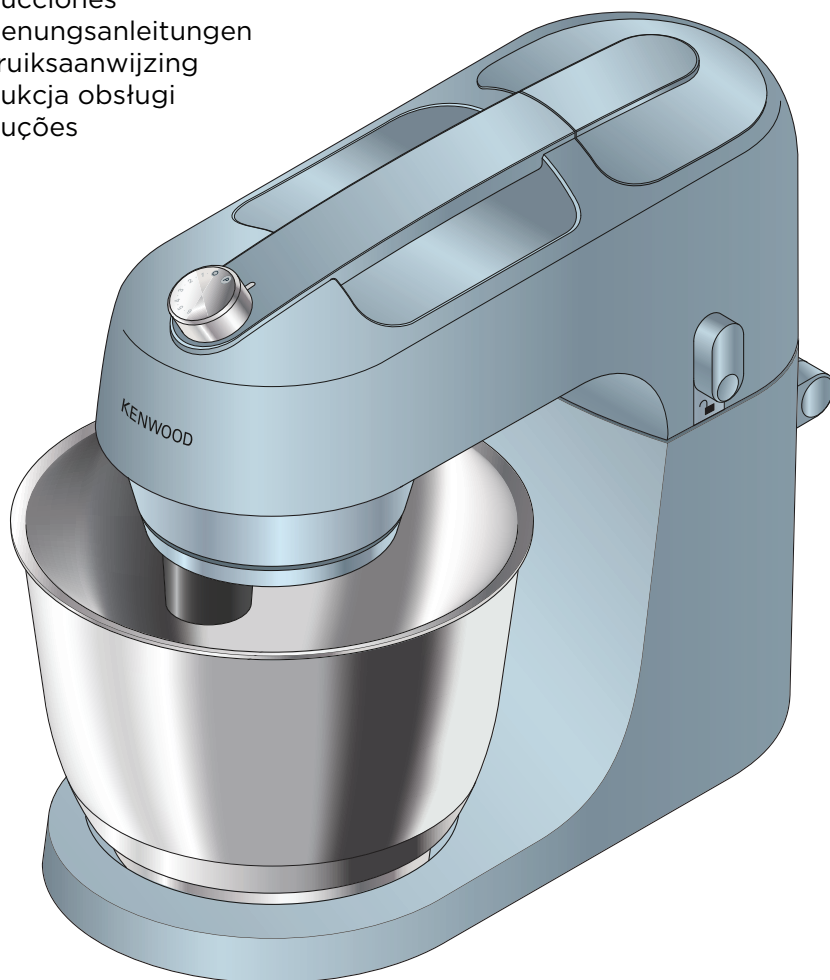
Instrucciones

Bedienungsanleitungen

Gebruiksaanwijzing

Instrukcja obsługi

Instruções



Français

● Sécurité	39-40
● Avant de brancher l'appareil	40
● Entretien et nettoyage	41-42
● Liste des éléments	43-44
● Utilisation de votre robot pâtissier multifonction	45-47
○ Diagrammes et instructions d'utilisation	45-47
● Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures	48-52
● Tableau d'utilisation	50-51
● Recettes	52
● Réglage des ustensiles	53
● Rangement du cordon	54
● Service après-vente	55
● Guide de dépannage	56-57

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes (la plaque signalétique située à la base de l'appareil ne doit pas être enlevée).
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Mettez **toujours** le variateur de vitesse en position 'O' OFF et débranchez l'appareil avant d'installer ou retirer des outils/accessoires, après utilisation et avant de le nettoyer.
- Éloignez **toujours** vos parties du corps, cheveux, bijoux et vêtements amples à l'écart des pièces mobiles et des accessoires installés.
- Ne laissez **jamais** le robot pâtissier multifonction sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- N'utilisez **jamais** un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela reportez-vous à la rubrique 'Service après-vente'.
- Ne mettez **jamais** vos doigts dans le mécanisme de la charnière.
- Ne laissez **jamais** le cordon pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- Ne faites **jamais** fonctionner votre robot pâtissier multifonction avec la tête en position levée.
- Ne mouillez **jamais** le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- **Ne jamais** utiliser un accessoire non autorisé.
- **Assurez-vous** que le bol est toujours en place lorsque vous utilisez l'appareil avec un outil pour le bol.
- **N'utilisez pas** plus d'une sortie moteur (sortie planétaire et sortie rapide) à la fois.
- Ne dépassez **jamais** les quantités et vitesses maximales indiquées dans le tableau d'utilisation recommandée.
- Lorsque vous utilisez un accessoire, lisez attentivement les instructions sur la sécurité concernant cet accessoire.
- Faites attention lorsque vous retirez les ustensiles du bol car ils peuvent être chauds.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez cet appareil car il est lourd.
- Assurez-vous que la tête est verrouillée et que le bol, les ustensiles, le cache de la sortie et le cordon d'alimentation sont attachés avant de soulever l'appareil.
- Lorsque vous déplacez l'appareil, prenez-le toujours par la poignée de la tête du robot.
- N'utilisez pas un accessoire installé comme prise pour soulever ou déplacer le robot.
- **Ne bougez pas** la tête du robot, et **ne** la soulevez **pas** lorsqu'un accessoire est installé sur la sortie rapide car cela pourrait rendre le robot pâtissier multifonction instable.

- **N'utilisez pas** votre appareil près du bord ou en surplomb par rapport à la surface de travail. **Ne** forcez **pas** sur un accessoire installé sur l'appareil, cette action est susceptible de le rendre instable et de le faire basculer, entraînant un risque de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- En cas d'utilisation d'une rallonge :
 1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 2. La rallonge doit être disposée de manière à ce qu'elle ne passe pas sur le comptoir ou la table où elle peut être tirée par les enfants ou sur laquelle on peut trébucher involontairement.
 3. La rallonge doit être une rallonge à 3 fils de type terre. La puissance électrique de l'appareil est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- La puissance maximale est basée sur la consommation de l'accessoire mini-hachoir qui est l'accessoire consommant le plus d'énergie. Les autres accessoires consomment parfois moins d'énergie.
- N'employez l'appareil **qu'à** des fins domestiques prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Consommation électrique

- Passe automatiquement en mode OFF après 20 minutes d'inactivité¹⁾.
- Mode OFF : 0,3 W.

¹⁾ Tournez la molette du régulateur de vitesse sur 'P' ou 'I' puis revenez sur 'O' pour réactiver la machine.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Entretien et nettoyage

- Éteignez **toujours** votre appareil et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Un peu de graisse peut apparaître au niveau de la sortie planétaire du bol ② lors de la première utilisation. C'est normal- Il suffit de l'essuyer.

Appareil et cache-sorties




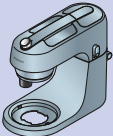


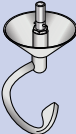
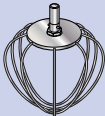

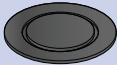
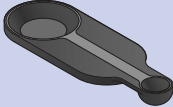
- Essuyez avec un chiffon humide puis séchez (y compris les pieds situés sous la machine).
- N'utilisez **jamais** de produits abrasifs ; n'immergez jamais dans l'eau.
- Rangez l'excédent de cordon dans le compartiment de rangement du cordon situé à l'arrière de l'appareil.

Bol en acier inoxydable

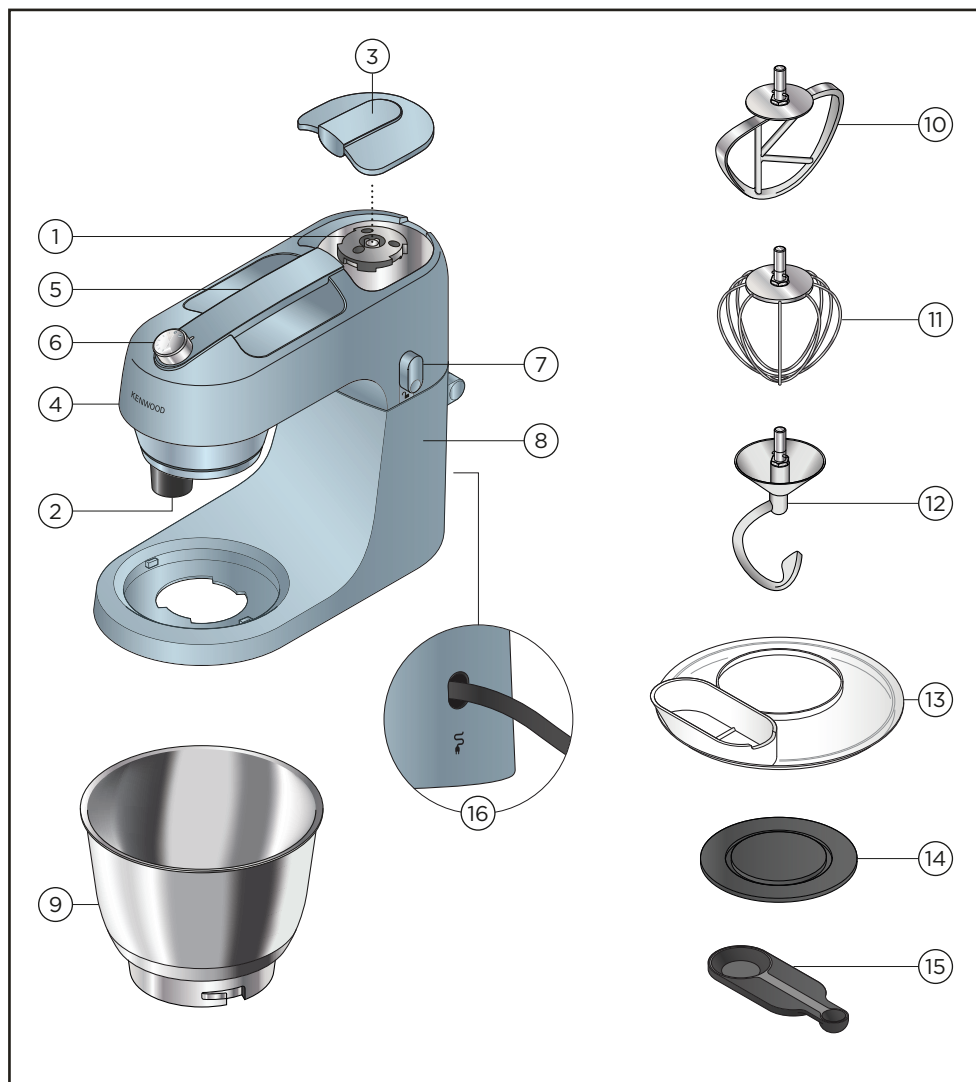
- Lavez-le à la main et séchez-le minutieusement ; vous pouvez également le passer au lave-vaisselle.
- N'utilisez **jamais** une brosse à récurer, de la laine d'acier ni de blanc javel pour nettoyer votre bol en acier inoxydable. Utilisez du vinaigre blanc pour retirer les traces de calcaire.
- **Maintenez**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

Ustensiles et couvercle anti-éclaboussures

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

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

Liste des éléments

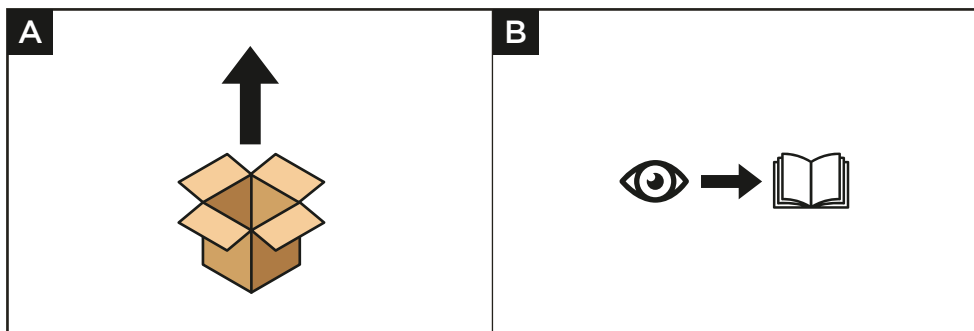


Sorties pour les accessoires

- ① Sortie rapide
- ② Sortie du bol

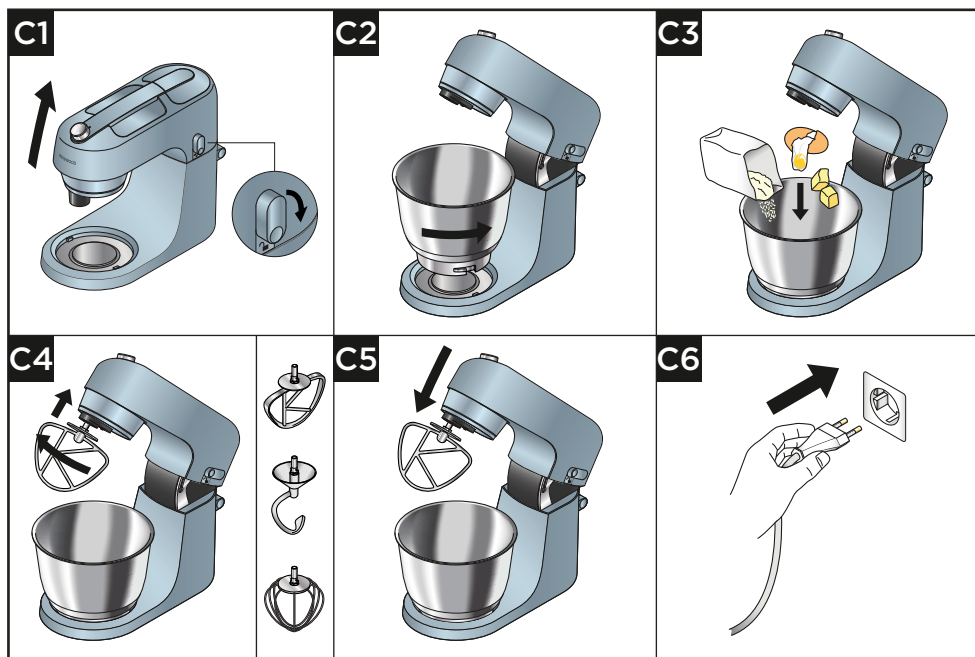
Robot

- ③ Cache de la sortie rapide
- ④ Tête du robot
- ⑤ Poignée
- ⑥ Bouton de contrôle de la vitesse
- ⑦ Manette d'ouverture de la tête
- ⑧ Bloc d'alimentation
- ⑨ Bol
- ⑩ Batteur- K
- ⑪ Fouet
- ⑫ Pétrin
- ⑬ Couvercle anti-éclaboussures
- ⑭ Dessous de bol
- ⑮ Cuillère à mesurer
- ⑯ Rangement du cordon



Utilisation de votre robot pâtissier multifonction

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Si vous soulevez la tête du robot alors que l'appareil fonctionne, celui-ci s'arrête immédiatement. Pour redémarrer le mixer, abaissez la tête du robot, positionnez le sélecteur de vitesse sur "O " (Arrêt), attendez quelques secondes, puis sélectionnez à nouveau la vitesse. Le robot doit se remettre en marche immédiatement.
- Veillez à ce que le bol ne comporte aucun ustensile installé ni entreposé dedans lorsque vous utilisez un accessoire sur la sortie rapide.
- N'utilisez pas le fouet pour les mélanges compacts (gâteaux tout-en-un et pour le crème des mélanges d'ingrédients gras et sucrés) au risque de l'endommager.
- Ne dépassez jamais les capacités maximales données (risque de surcharge).
- Vérifiez que les pieds et la surface de travail sont propres et secs avant d'utiliser le robot.

- 1 Tournez la manette d'ouverture de la tête dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 2 Placez le bol sur la base et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Ajouter les ingrédients nécessaires dans le bol pour les mélanger.
- 4 Positionnez l'outil requis dans l'axe. Puis maintenez la tête du robot en faisant tourner l'outil pour le verrouiller en position.
- 5 Abaissez la tête du robot en tournant la manette d'ouverture de la tête dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et abaissez la tête du robot jusqu'à ce qu'elle se verrouille.
- 6 Branchez l'alimentation électrique. Démarrez la machine en tournant le variateur de vitesse sur le réglage de vitesse souhaité.
- 7 Utilisez la position Pulse (P) pour de courtes salves de vitesse maximale.
- 8 Après utilisation, remettez le variateur de vitesse " O " sur la position OFF (arrêt) et débranchez votre robot .
- 9 Retirez l'outil en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le sortir de l'axe, puis retirez-le.

Conseils et astuces

- Si les outils ne prennent pas les ingrédients au fond du bol, reportez-vous à la section « Réglage des outils ».
- Votre robot pâtissier multifonction est muni d'une fonction 'soft start' (démarrage en progressif) pour minimiser les éclaboussures. Toutefois, si l'appareil est mis sous tension alors qu'une préparation lourde se trouve dans le bol (par exemple de la pâte à pain), quelques secondes peuvent s'écouler avant que le robot n'atteigne la vitesse sélectionnée.
- Pour éviter les éclaboussures, augmentez progressivement la vitesse.
- Pour bien incorporer les ingrédients, arrêtez le robot et raclez fréquemment le bol avec la spatule.

Conseils et astuces - Batteur-K

- Pour monter en crème les matières grasses et le sucre pour les gâteaux, utilisez toujours la matière grasse à température ambiante ou faites-la ramollir au préalable.
- Sauf indication contraire sur votre recette, utilisez toujours des ingrédients froids pour les pâtisseries.

Conseils et astuces - Fouet

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

Conseils et astuces - Pétrin

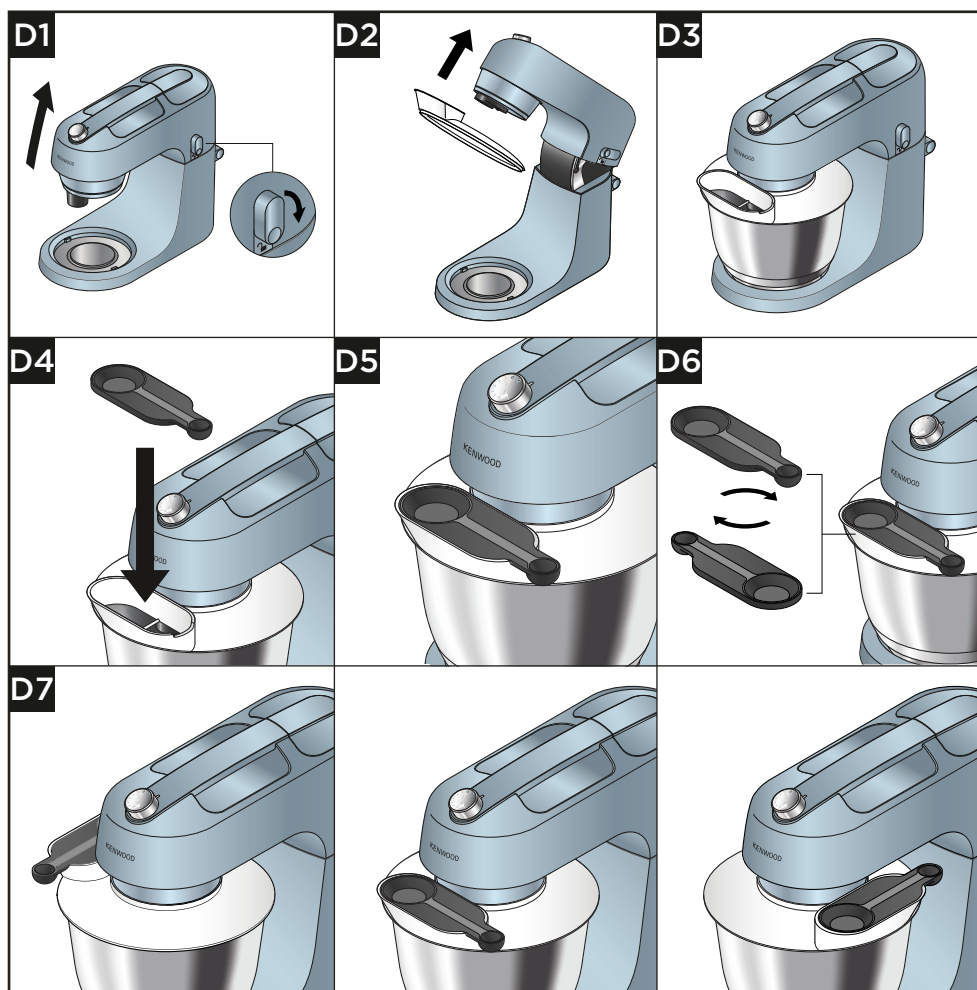
- Si votre robot peine à tourner, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et travaillez-la en deux fois.

Levure

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

Installation et utilisation de votre couvercle anti-éclaboussures

Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

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







- 1 Levez la tête du robot jusqu'en position verrouillée.
- 2 Installez le bol sur le socle.
- 3 Poussez le couvercle anti-éclaboussures sur le dessous de la tête du robot jusqu'à ce qu'il soit complètement en place. La section de l'ouverture doit être positionnée comme indiqué.
- 4 Insérez l'outil nécessaire.
- 5 Abaissez la tête du robot.

Remarque : une fois le couvercle anti-éclaboussures monté, il peut être tourné de 90 degrés vers la gauche ou la droite, selon la position dans laquelle le robot pâtissier multifonction est utilisé.

- 6 Retirez le couvercle anti-éclaboussures : relevez la tête du robot et poussez le couvercle vers le bas.
- 7 La cuillère-mesure peut également être utilisée comme couvercle de l'ouverture. Pour fixer la cuillère à mesurer, abaissez-la sur l'ouverture du couvercle et poussez-la jusqu'à ce qu'elle soit en place.

Remarque : la cuillère à mesurer s'insère dans l'ouverture dans les deux sens.

Tableau d'utilisation

E				 (Mins)
		 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		 (Mins)
	8	1-6	1-2	
 4-8°C	750 ml	1-6	1-2	
	760 g	6	1-1½	
 Mayo	 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	

Recettes

Pâte à pain blanc

800 g de farine

9 g de sel

13 g de levure de boulangerie à action rapide

448 ml d'eau

15 g de saindoux ou de beurre

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

Pâte à pizza

500 g de farine

30 g d'huile d'olive

7 g de sel

7 g Levure

300 ml d'eau

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

Marinade aux pruneaux

185 g de miel liquide clair

20 g de pruneaux doux

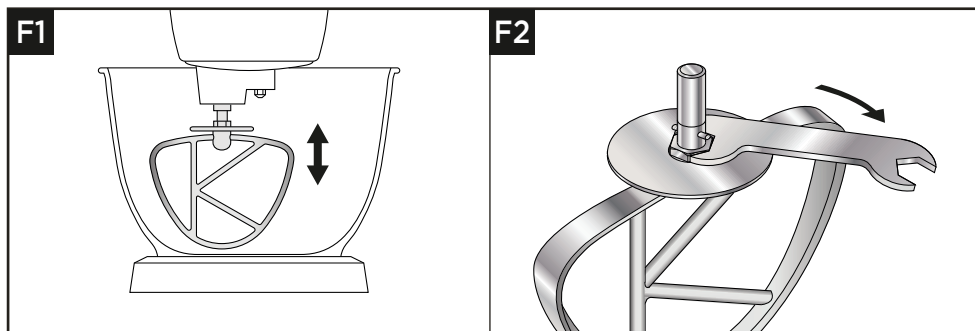
20 ml d'eau

- 1 Placez tous les ingrédients dans le mini-hachoir. Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
- 2 Installez l'accessoire sur la sortie rapide robot pâtissier multifonction.
- 3 Utilisez la position Pulse du variateur de vitesse pendant 4 secondes.
- 4 Utilisez selon les besoins.

Remarque : L'accessoire mini-hachoir peut être acheté séparément.

Réglage des outils

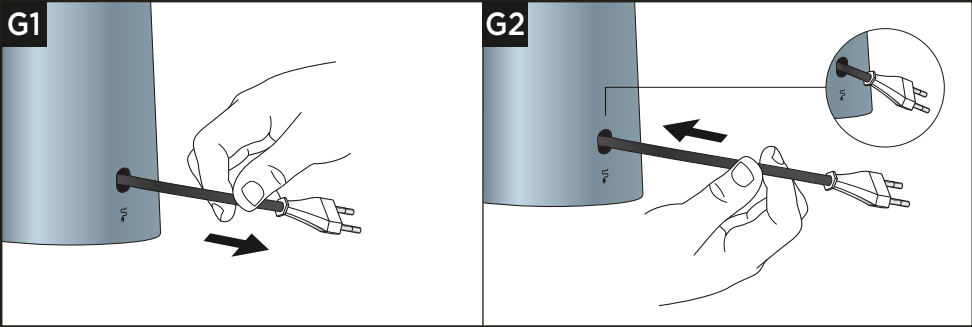
Diagrammes et instructions d'utilisation



Important

- Les outils sont réglés à la bonne hauteur, adaptée au bol fourni en usine et par conséquent aucun réglage ne s'avère nécessaire. Toutefois, si vous souhaitez régler l'ustensile, utilisez une clé de taille appropriée.
- 1 Débranchez l'appareil.
 - 2 Ouvrez la tête du robot et insérez le fouet, le batteur-K ou le pétrin.
 - 3 Abaissez la tête du robot. Si la hauteur doit être ajustée, relevez la tête du robot et retirez l'outil. L'outil est en position idéale lorsqu'il touche presque le fond du bol.
 - 4 À l'aide d'une clé adaptée, desserrez suffisamment l'écrou pour pouvoir régler l'axe. Pour rapprocher l'outil du fond du bol, tournez l'axe dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour relever l'outil par rapport au fond du bol, tournez l'axe dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 - 5 Resserrez l'écrou.
 - 6 Installez l'outil sur le robot et abaissez la tête du robot. (Vérifiez sa position - reportez-vous aux points ci-dessus).
 - 7 Renouvelez les étapes susmentionnées autant de fois que nécessaire jusqu'à obtention du bon réglage. Une fois cette opération terminée, serrez de manière sécurisée l'écrou.
- Remarque : la clé présentée est uniquement à des fins d'illustration.

Rangement du cordon



Service après-vente

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



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

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

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

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Le fouet ou le batteur K racle le fond du bol ou n'atteint pas les ingrédients dans le fond du bol.	L'outil n'est pas à la bonne hauteur et nécessite d'être réglée.	Réglez la hauteur à l'aide d'une clé adaptée – reportez-vous à la rubrique “ Réglage des outils “.
Le robot se déplace sur le plan de travail.	Des résidus d'ingrédients présents sous la machine peuvent favoriser le déplacement de la machine.	Nettoyez et essuyez correctement les pieds et la surface de travail.
Le robot pâtissier multifonction s'arrête en plein fonctionnement. Le voyant LED clignote deux fois avant de faiblir et de se raviver - le cycle se répète OU Le voyant LED clignote rapidement 8 fois en 2 secondes, puis 2 x 1 seconde clignotements.	Protection contre les surcharges activée. La capacité maximale est dépassée. Capteur de vitesse défaillant. Système de surchauffe activé.	1) Ramenez le variateur de vitesse en position 0, essayez de redémarrer la machine. Si l'erreur persiste, retirez des ingrédients du bol et réessayez. Si le problème n'est pas résolu, débranchez la machine et laissez refroidir pendant 45 minutes.
Explication des états des voyants de la molette de commande.		
1) Le voyant LED de la molette de commande est éteint lorsque la machine est éteinte.	Le robot pâtissier Multifonction est resté branché pendant plus de 20 minutes sans être utilisé et s'est mis en mode OFF.	Tournez le régulateur de vitesse sur 'P' ou 'I' puis revenez sur 'O' pour réactiver la machine.
2) Flash unique d'une seconde puis éteint pendant 5 secondes, répétition en continu.	Variateur de vitesse en position d'arrêt avec la tête vers le bas et la machine branchée.	Fonctionnement normal.
3) Le voyant LED s'allume et s'éteint en continu.	La tête du robot est soulevée pendant le fonctionnement. Robot branché avec la tête abaissée et le variateur de vitesse sur une vitesse.	Abaissez la tête du robot ou rétablissez le variateur de vitesse en position 0, redémarrez la machine.