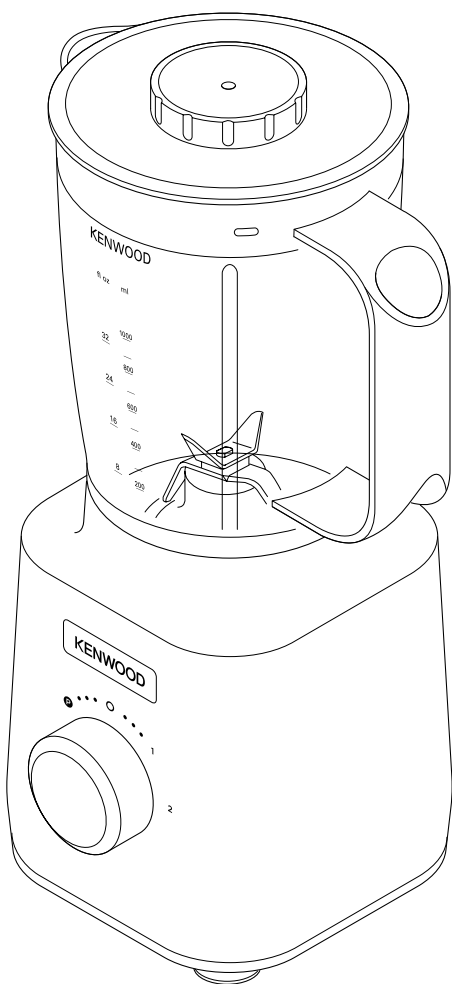
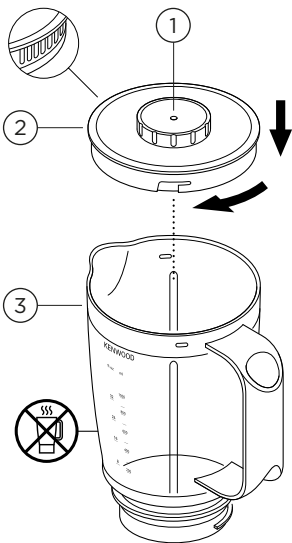
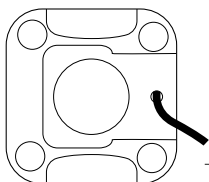
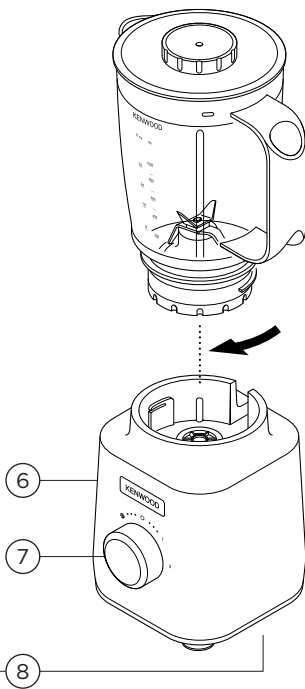
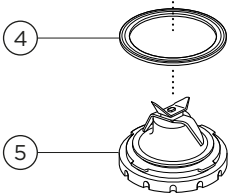
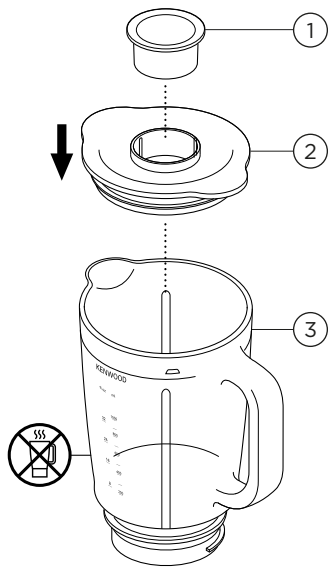


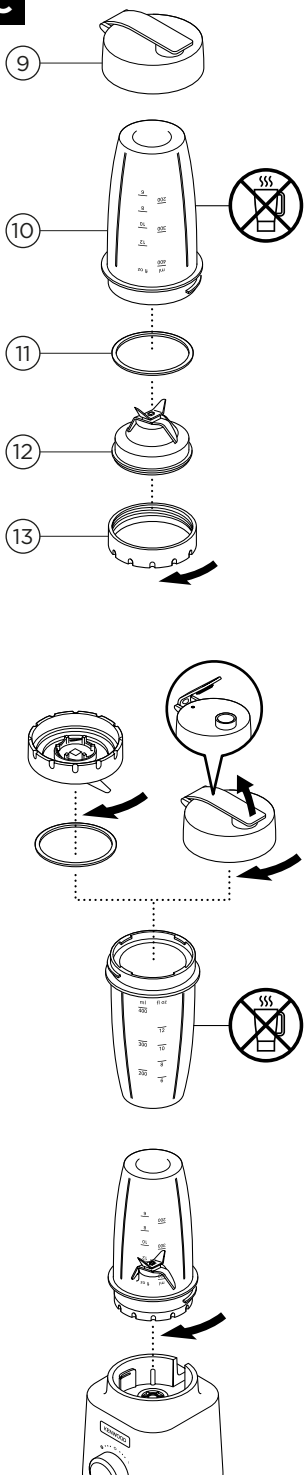
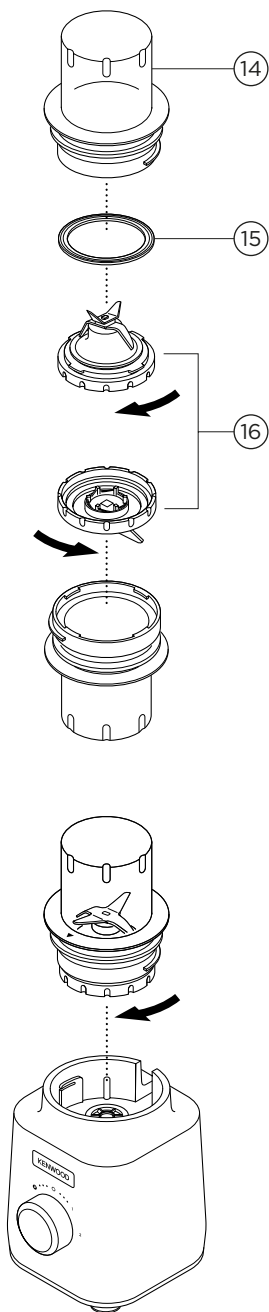
KENWOOD

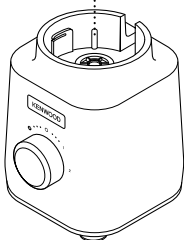
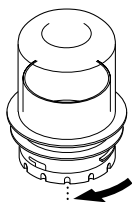
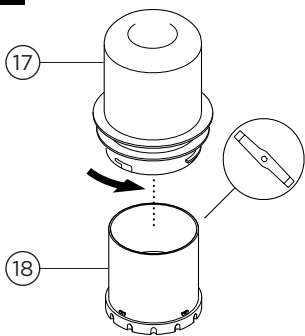
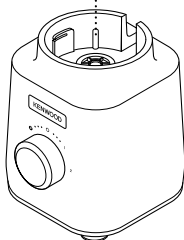
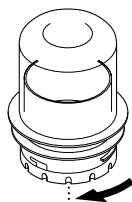
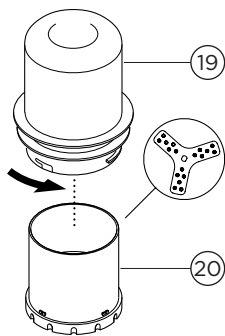
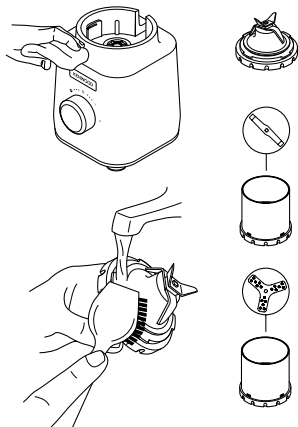
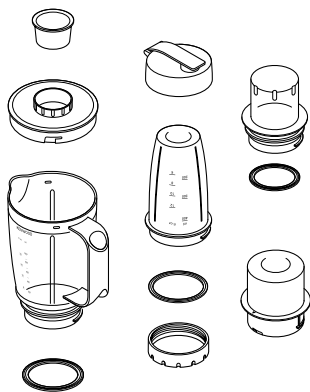
TYPE BLP31

instruccions




A**Plàstic****B****Vidre**

C**D**

E**F****G**

Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions de seguretat i conserveu-les per a futures consultes.
- Traieu tots els embalatges i les etiquetes.
- Si l'endoll o el cable estan danyats, per raons de seguretat, han de ser substituïts per Kenwood o per un tècnic autoritzat per Kenwood per tal d'evitar possibles riscos.
-  **NO processeu ingredients calents.**
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al got/ampolla/molinet o abans de barrejar-los.
- **No feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.**

Funció/accessori	Temps màxim de funcionament	Període de descans entre els funcionaments
Batedora de got/ Blend-Xtract	60 segons	Desendol·leu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Multimolinet	60 segons	
Molinet triturador	60 segons	
Molinet ratllador	60 segons	

- Apagueu i desendol·leu l'aparell abans d'acoblar o treure peces, quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- **No acobieu mai la unitat de fulles a la unitat de potència sense que el got/ampolla de la batedora de got o el vas del molinet estiguin col·locats.**
- Desendol·leu sempre l'aparell abans de posar les mans o algun estri al got.
- Aneu sempre amb compte a l'hora de manipular el conjunt de fulles i eviteu tocar la vora tallant de les fulles durant la neteja.
- Feu funcionar la batedora de got únicament amb la tapa col·locada al seu lloc.
- Utilitzeu el got/l'ampolla únicament amb el conjunt de fulles subministrat.
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".

- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat.
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en funcionament.
- Quan traieu la batedora de got o el molinet de la unitat de potència:
 - espereu fins que les fulles s'hagin aturat completament.
 - aneu amb compte de no desenroscar accidentalment el got/ampolla o el vas/tapa del molinet del conjunt de fulles.
- No feu servir mai la batedora de got buida.
- No barregeu mai quantitats superiors a la capacitat màxima indicada a la guia d'"Usos recomanats".
- Elaboració de smoothies: no barregeu mai ingredients congelats que hagin format una massa sòlida durant la congelació; trossegeu-los abans d'afegir-los al got/l'ampolla.
- No processeu espècies dures com ara arrel de cúrcuma seca, ja que podrien danyar la fulla. La nou moscada només s'ha de processar al molinet ratllador.
- No utilitzeu la batedora de got com a recipient d'emmagatzematge. Deixeu-la buida quan no la utilitzeu.
- Utilitzeu sempre la batedora de got sobre una superfície plana, estable i seca.
- No col·loqueu mai aquest aparell sobre o prop d'un cremador de gas o elèctric calent o allà on pugui entrar en contacte amb un aparell calent.
- Un mal ús de la batedora de got pot provocar lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills a què s'exposen.
- Utilitzeu l'aparell només per a l'ús previst. Kenwood no assumirà cap responsabilitat si l'aparell es fa servir per a un ús inadequat o si no se segueixen aquestes instruccions.

Blend-Xtract 2GO

- No begueu mai cap líquid calent de l'ampolla.
- No barregeu ingredients congelats ni glaçons sense líquid.
- No barregeu mai ingredients secs (p. ex., espècies o fruites seques) ni feu funcionar la batedora de got quan estigui buida.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de l'aparell correspongui al voltatge de la vostra xarxa.
- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

- Per netejar les peces, consulteu "Cura i neteja".

Descripció de l'aparell

A Batedora de got de plàstic

- ① Orifici de degoteig
- ② Tapa de bloqueig amb ranures d'abocament
- ③ Got

B Batedora de got de vidre

- ① Tap d'ompliment
- ② Tapa a pressió
- ③ Got

Batedores de got

- ④ Anell de segellat de la batedora
- ⑤ Unitat de fulles de la batedora
- ⑥ Unitat de potència
- ⑦ Control de velocitat + Pulse
- ⑧ Allotjament per al cable

C Blend-Xtract 2GO (si s'hi inclou)

- ⑨ Tapa dosificadora
- ⑩ Ampolla
- ⑪ Anell de segellat
- ⑫ Unitat de fulles
- ⑬ Base

D Multimolinet (si s'hi inclou)

- ⑭ Vas del multimolinet
- ⑮ Anell de segellat del multimolinet
- ⑯ Unitat de fulles del multimolinet

E Molinet triturador (si s'hi inclou)

- ⑰ Tapa del molinet
- ⑱ Conjunt de fulles del molinet triturador

F Molinet ratllador (si s'hi inclou)



- ⑲ Tapa del molinet
- ⑳ Conjunt de fulles del molinet ratllador

Ús de la batedora de got

Consulteu les il·lustracions


A i **B**

Feu servir la batedora per preparar sopes, begudes, patés, maionesa, pa ratllat, molles de galeta i per picar fruites seques i gel.

- 1 Acobleu l'anell de segellat de la batedora a la unitat de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.
- **Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.**
- 2 Enrosqueu el conjunt de fulles al got i assegureu-vos que quedi ben ajustat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior de la unitat de fulles:
 -  - obrir
 -  - tancar
- 3 Poseu els ingredients al got.
- 4 Acobleu la tapa.

A - Batedora de got de plàstic
Gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.


B - Batedora de got de vidre
Acobleu el tap d'ompliment a la tapa i empenyeu cap avall perquè quedi ben fixat.

5 Poseu la batedora de got sobre la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada .

● **L'aparell no funcionarà si la batedora no està acoblada correctament.**

6 Seleccioneu una velocitat (consulteu els "Usos recomanats").

Blend-Xtract 2GO (si s'hi inclou)

Consulteu les il·lustracions .

1 Afegiu els ingredients a l'ampolla fins a la marca de 400 ml.

● Per a un millor resultat del procés de barreja, afegiu sempre el gel/els ingredients congelats a l'ampolla en primer lloc.

● Quan afegiu ingredients congelats (és a dir, fruita congelada, iogurt congelat, gelat o gel) no barregeu més de 60 g o 3 glaçons.

● No barregeu ingredients congelats sense líquid.

2 Acobleu l'anell de segellat a la unitat de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada. Després fixeu-la a la base.

● **Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.**


3 Subjecteu la part inferior de la unitat de fulles i poseu-la sobre l'ampolla, amb les fulles cap avall.

4 Enrosqueu el conjunt de fulles sobre l'ampolla. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior de la unitat de fulles:

 - obrir

 - tancar

● Agiteu per dispersar els ingredients.

● Poseu la batedora de got sobre la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada .

Consells i suggeriments

● **Batedora de got de vidre -**

Per barrejar ingredients secs, trossegeu-los, traieu el tap d'ompliment i, amb l'aparell en marxa, introduïu els trossos un a un. Poseu la mà sobre l'obertura. Per obtenir millors resultats, buideu el got regularment.

● No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.

● Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batedora de got.

Batedora de got de vidre -
Traieu el tap d'ompliment.

Batedora de got de plàstic -
Aboqueu a través de l'orifici de degoteig a la tapa. Després, amb l'aparell en marxa, afegiu l'oli lentament a través de l'orifici de la tapa.

● Quan treballeu amb barreges espesses, p. ex., patés i salses, potser caldrà raspar les restes de menjar dels costats. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.

- 5 Seleccioneu la velocitat màxima. Deixeu que els ingredients es barregin fins que quedi una barreja homogènia.
- Quan la beguda hagi assolit la consistència desitjada, podeu utilitzar el botó Pulse "P" per assegurar-vos que tots els ingredients estiguin ben barrejats.

Ús de la tapa per beure

- 1 Ajusteu i tanqueu la tapa girant en el sentit de les agulles del rellotge.
- 2 Quan vulgueu beure, només heu d'obrir la coberta de la tapa.

La beguda es pot beure directament de l'ampolla.

Consells i suggeriments




- Tingueu en compte que quan l'ampolla s'omple fins a la capacitat màxima (400 ml), equival aproximadament a dues racions.
- Comproveu que la vostra beguda sigui prou fina per poder-la beure de la tapa dosificadora. Per fer que una beguda sigui més fina, afegiu-hi més líquid.
- Després de la barreja, és possible que algunes begudes no siguin completament homogènies a causa de les llavors o la naturalesa fibrosa dels ingredients.
- Quan begueu per la tapa, comproveu que la beguda sigui homogènia i estigui completament processada. Potser calgui fer alguns experiments quan es processin ingredients fermes o verds per aconseguir el resultat desitjat.
- Algunes begudes poden separar-se si reposen, per tant, és millor beure-les de seguida o remenar-les abans de beure.
- Quan la tapa dosificadora estigui acoblada, mantingueu sempre l'ampolla en posició vertical.

Usos recomanats de la batedora de got

No feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

No barregeu quantitats superiors a la capacitat màxima indicada al got.

No ompliu per sota de la capacitat mínima marcada al got.

	Ús/aliments	 (segons)	
1	Escumar llet	10 - 15	800 ml
	Barreges lleugeres, p. ex., pasta per arrebossar, batuts i ous remenats	15 - 30	800 ml
2	Sopes i begudes Barreges més espesses, p. ex., patés	15 - 30	1 litre
	Maionesa	30 - 40	2 ous + 300 ml d'oli
	Smoothies Poseu primer la fruita fresca i els ingredients líquids (inclou iogurt, llet i suc de fruita). A continuació, afegiu-hi gel o ingredients congelats (inclou fruita congelada, gel o gelat)	30 - 60	600 ml de líquid
	Blend-Xtract 2GO Begudes i smoothies Per a un millor resultat del procés de barreja, afegiu sempre el gel/els ingredients congelats a l'ampolla en primer lloc.	30 - 60	Quant. màxima 400 ml Quant. màxima congelada 60 g
(P) pulse	Fa funcionar el motor en una acció d'arrencada/parada. El control Pulse funcionarà mentre es mantingui premut.	-	-
	Picar gel: accioneu el control Pulse per generar impulsos curts fins que el gel picat assoleixi la consistència desitjada.	-	6 glaçons (125 g)

Ús del multimolinet

(si s'hi inclou)


Consulteu les il·lustracions **D**

Utilitzeu el multimolinet per picar fruites seques, moldre grans de cafè i fer purés.

- 1 Poseu els ingredients al vas. Ompliu-lo només fins a la meitat.
- 2 Acobleu l'anell de segellat del multimolinet a la unitat de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.

● **Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.**

- 3 Gireu la unitat de fulles cap per avall. Poseu-la dins del vas, amb les fulles cap avall. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior de la unitat de fulles:

 - obrir

 - tancar

- 4 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 5 Seleccioneu una velocitat o utilitzeu el control Pulse (P) (consulteu "Usos recomanats").

Molinet triturador o molinet ratllador (si

s'hi inclou)

Molinet triturador - Consulteu les il·lustracions **E**

Adequat per moldre espècies, grans de cafè i processar gingebre, coco, all i xilis.

Molinet ratllador - Consulteu les il·lustracions **F**




Adequat per ratllar formatge parmesà, nou moscada, coco i fruita dessecada.

Ús del molinet

- 1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
- 2 Acobleu la tapa i gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 3 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i fixeu-lo girant-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que sentiu un "clic".
- 4 Seleccioneu una velocitat o feu servir el control Pulse (P) (consulteu "Usos recomanats").

Usos recomanats del molinet

No feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans. Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

Ingredients	Molinet			 (segons)
Fruites seques	Multi o triturador	50 g	2	10 - 15
Grans de cafè	Multi o triturador	40 g	2	30
Menjar per a nadons i purés	Multi	50 g	2	30
Espècies - com ara grans de pebre negre, llavors de cardamom, llavors de comí, llavors de coriandre, llavors de fonoll, claus d'olor sencers, etc.	Triturador	40 g	2	30 - 60
Xilis	Triturador	30 g	2	10
Arrel de gingebre fresc	Triturador	30 g	2	10
All	Triturador	4 grans	2	10
Formatge parmesà, tallat a daus d'1 cm	Ratllador	60 g	2	10
Fruita dessecada	Ratllador	50 g	2	10
Coco	Ratllador o triturador	50 g	2	20
Nou moscada	Ratllador	2	2	40

Consells i suggeriments

- Per obtenir un resultat òptim, quan processeu espècies, us recomanem que no processeu més de 40 g alhora al molinet.
- Les espècies senceres conserven el seu sabor durant molt més temps que les espècies mòltes, per això, és millor moldre una quantitat petita fresca cada vegada per conservar el sabor.
- És millor torrar les espècies senceres abans de moldre-les perquè alliberin el màxim sabor i els olis essencials.
- Menjar per a nadons/purés: deixeu que els aliments cuinats es refredin a temperatura ambient abans de processar-los al molinet.

Cura i neteja


Consulteu la il·lustració **G** per veure informació sobre la neteja.

- Abans de netejar l'aparell, apagueu-lo, desendolieu-lo i desmunteu-lo.
- Buideu el got abans de desenroskar-lo de la unitat de fulles.
- No submergiu la unitat de fulles en aigua.

Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé.
- No submergiu la unitat de potència en aigua.
- Recolliu l'excés de cable a la zona d'emmagatzematge a la part inferior de la unitat de potència.

Conjunt de fulles de la batedora de got i del multimolinet

- Traieu la unitat de fulles del got o del molinet girant-la cap a la posició de desbloqueig  per alliberar-la.

Molinets triturador i ratllador

- Traieu la tapa del conjunt de fulles girant-la en el sentit de les agulles del rellotge.

- 1 **Batedora de got/multimolinet:** traieu i renteu l'anell de segellat.
- 2 NO toqueu les fulles afilades, netegeu-les amb un raspall utilitzant aigua calenta amb sabó i, a continuació, esbandiu-les bé sota l'aixeta. **No submergiu la unitat de fulles en aigua.**
- 3 Poseu-la cap per avall i deixeu que s'assequi.

Sopa de pastanaga i coriandre

25 g de mantega
50 g de ceba picada
1 gra d'all picat
400 g de pastanaga tallada a daus d'1½ cm
brou de pollastre fred
10-15 ml (2-3 cullerades) de coriandre mòlt
sal i pebre

- 1 Foneu la mantega en una paella, afegiu-hi la ceba i l'all i sofregiu-ho fins que estigui escalfat.
- 2 Poseu les pastanagues a la batedora de got, afegiu-hi la ceba i l'all. Afegiu-hi suficient brou perquè arribi fins al nivell de 1000 ml marcat al got. Poseu la tapa i el tap d'ompliment.
- 3 Barregeu a velocitat màxima durant 5 segons per obtenir una sopa espessa o més temps per a un resultat més fi.
- 4 Salpebreu i coeu la sopa a foc lent durant 30-35 minuts o fins que estigui cuïta. Afegiu més líquid si cal.

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència, consulteu la secció "Guia de resolució de problemes" del manual o visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.
- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic.

S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus dispostat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell no funciona.	No hi ha corrent elèctric. La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el molinet no s'han muntat o no s'han acoblat a la unitat de potència correctament.	Comproveu que la batedora de got estigui endollada. Comproveu que el conjunt de fulles estigui ben ajustat i fixat a la unitat de potència.
La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el multimolinet degoten pel conjunt de fulles.	Hi manca l'anell de segellat. L'anell de segellat no està acoblat correctament. L'anell de segellat està danyat.	Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat i que no estigui danyat. Per aconseguir un anell de segellat de recanvi, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
Hi manca l'anell de segellat de la unitat de fulles en treure-la de l'embalatge.	L'anell de segellat s'embala prèviament acoblat a la unitat de fulles.	Desenrosqueu el got/ampolla/vas del molinet i comproveu que l'anell de segellat estigui acoblat a la unitat de fulles. Per aconseguir un anell de segellat de recanvi, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
Mal resultat del procés de barreja.	La barreja que s'està processant és massa espessa o no s'hi ha afegit prou líquid. La quantitat que s'està processant és massa petita.	Raspeu la barreja dels costats i afegiu més líquid. Proveu a generar uns quants impulsos curts amb el control Pulse primer per començar el procés de barreja. No ompliu per sota de la capacitat mínima marcada al got.
Si cap de les solucions esmentades no resol el problema, consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".		

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

