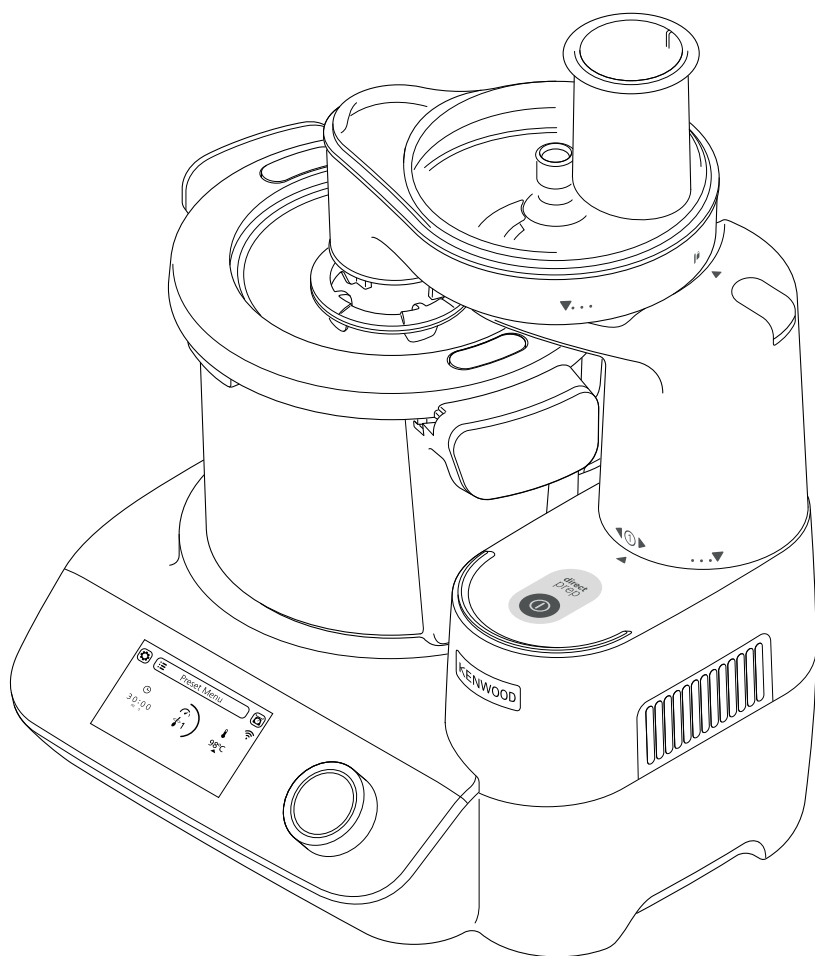
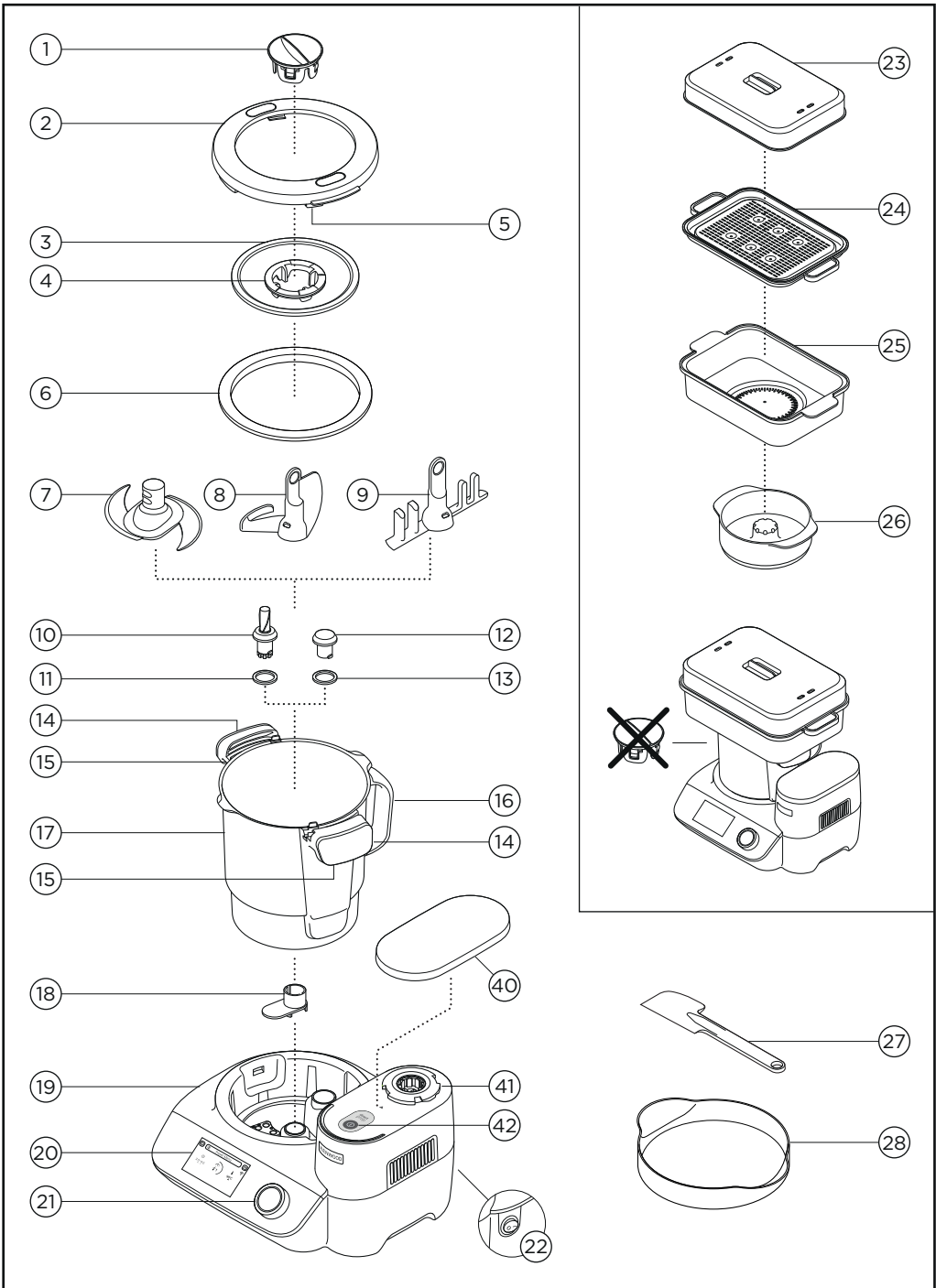


KENWOOD

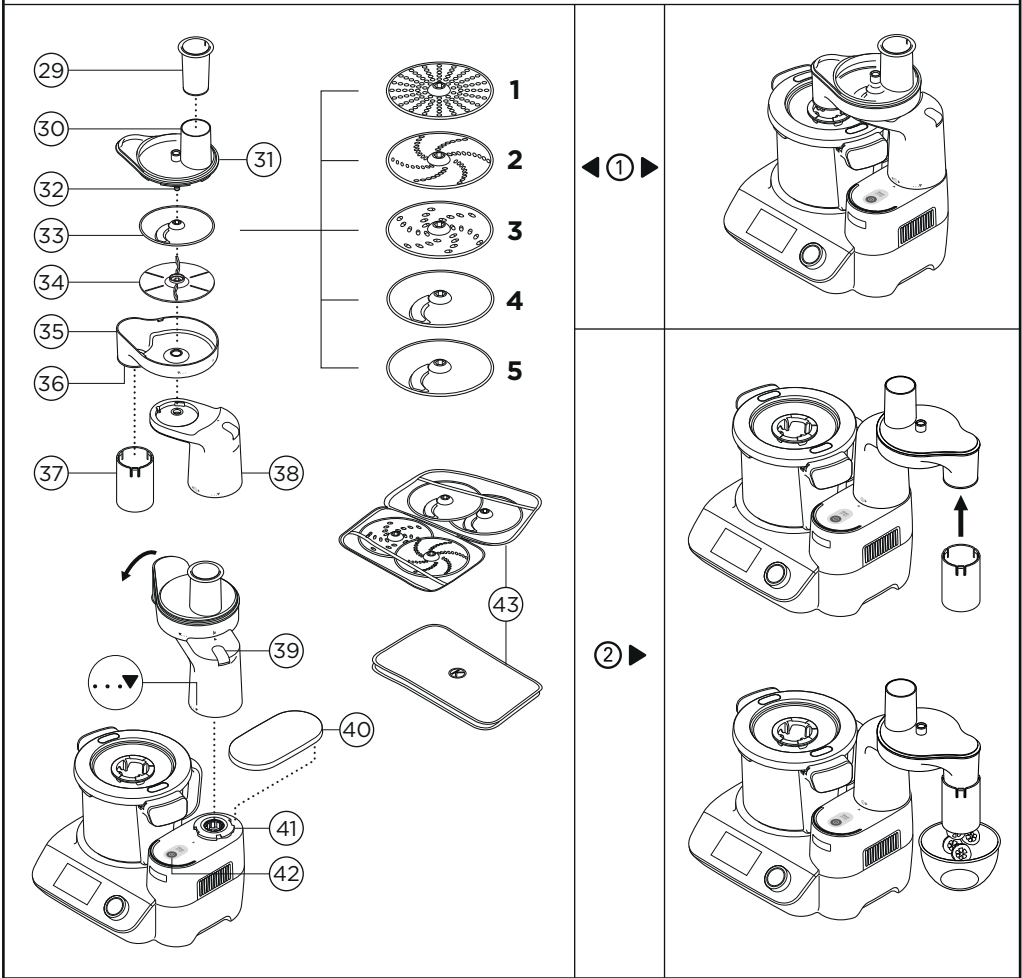
TYPE: CCL50

Instruccions

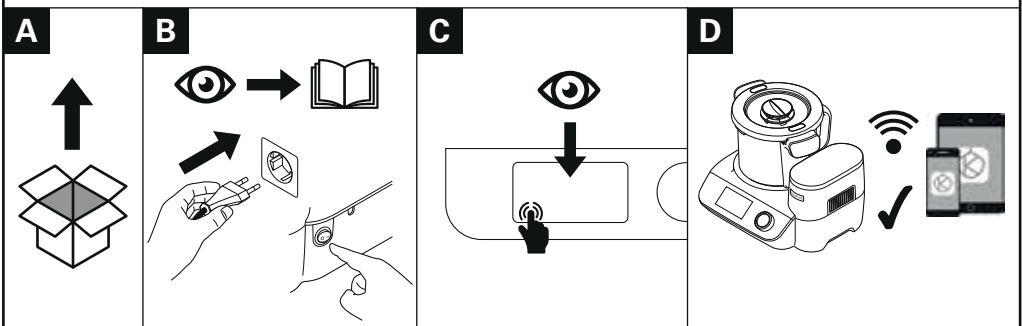


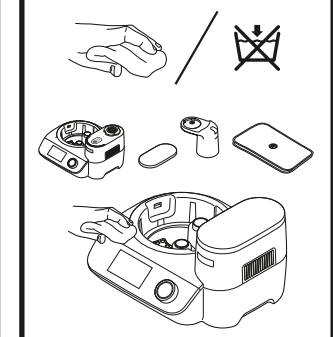
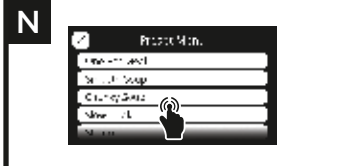
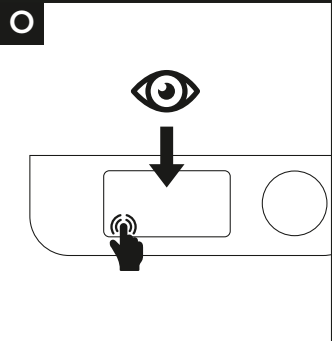
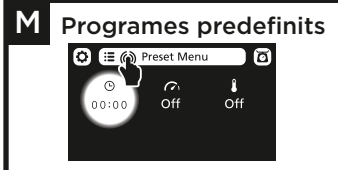
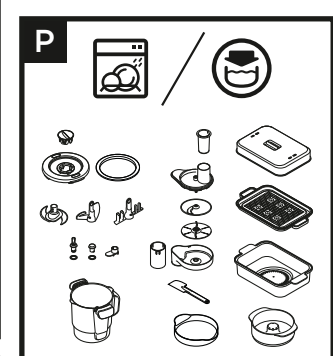
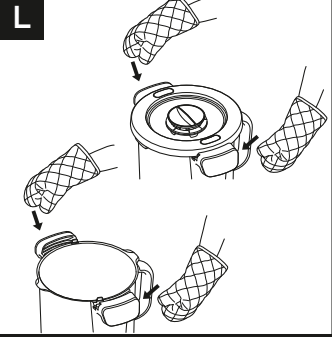
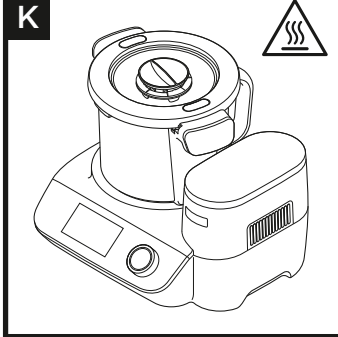
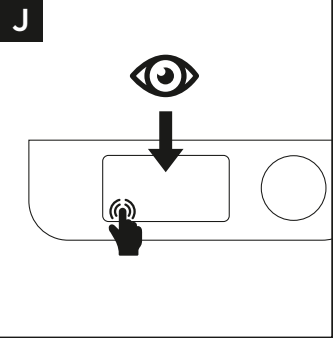
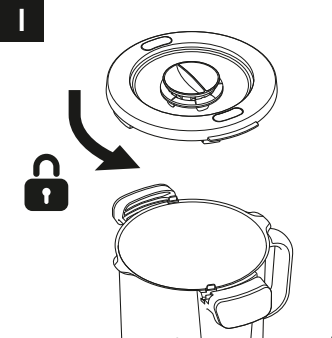
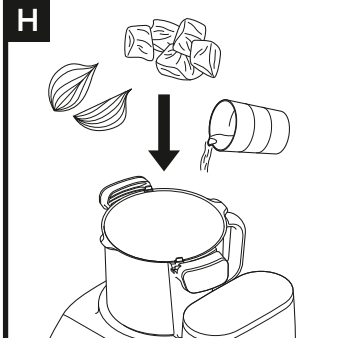
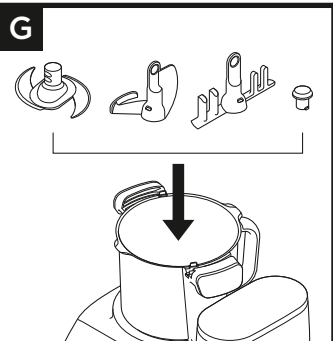
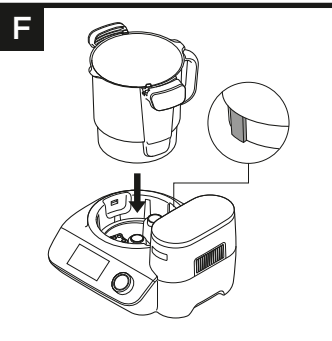
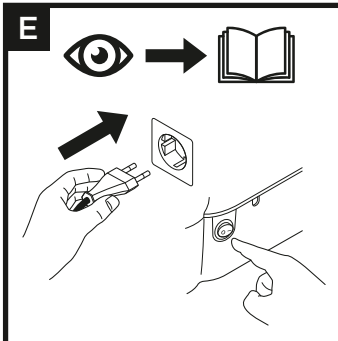


DIRECT PREP



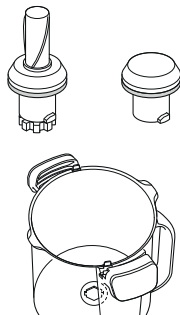
KENWOOD WORLD APP





Col·locació de l'eix motor del bol/tap de cocció lenta

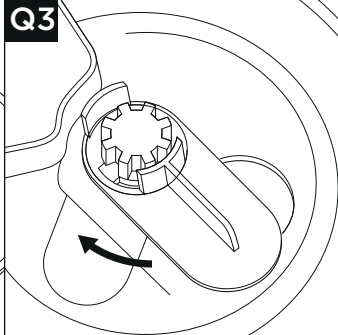
Q1



Q2

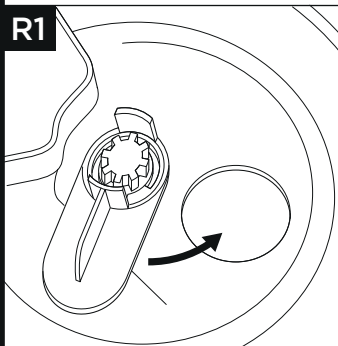


Q3

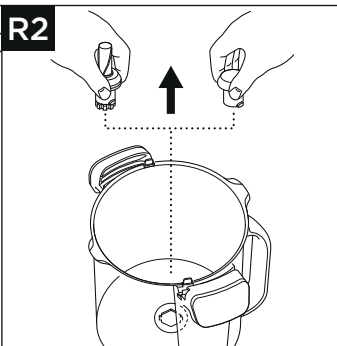


Retirada de l'eix motor del bol/tap de cocció lenta

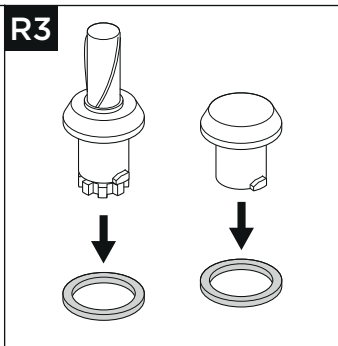
R1



R2



R3



Índex

Seguretat	3-6
Descripció de l'aparell	7
Connexió amb l'app Kenwood World	8
Ús del robot de cuina multifuncional	8
Coccio sense tapa	8
Ús dels programes predefinits	8-9
Ús del Direct Prep	9
Ús de la safata de pesatge	10-11
Explicació de la pantalla	12
Taula d'usos predefinits	13-15
Receptes	16-17
Taula d'usos recomanats	18-23
Cura i neteja	23-24
Servei tècnic i atenció al client	25
Consells útils	26-27
Guia de resolució de problemes	27-30
Informació de l'ecodisseny	31

Seguretat

- Llegiu atentament aquestes instruccions 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.
- Per a un funcionament correcte, proveu que la base del bol estigui neta i seca abans d'acoblar-la a la unitat de potència.
- Apagueu i desendolleu sempre l'aparell abans de:
 - el muntatge o el desmuntatge;
 - quan no l'utilitzeu;
 - abans de netejar-lo.
- Traieu sempre l'estri per remenar i el batedor de varetes abans d'abocar el contingut del bol per tal d'evitar cremades per l'esquitxada d'ingredients calents.
- Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins de l'aparell, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.
- La fulla ha estat dissenyada per romandre a l'eix motor. La fulla és molt afilada, manipuleu-la amb cura.
- Mantingueu els estris fora del bol mentre l'aparell estigui connectat a la font d'alimentació, llevat que el tap de cocció lenta estigui col·locat.
- Mantingueu les mans fora del bol mentre estigui connectat a la font d'alimentació.
- Quan deixeu l'aparell sense vigilància en el mode cocció, pareu molta atenció al següent:
 - assegureu-vos que se segueixin les instruccions pel que fa a les temperatures i les quantitats màximes que es poden processar;
 - assegureu-vos que la unitat i el cable estiguin situats fora de l'abast dels nens i lluny de la vora del taulell;
 - proveu el progrés regularment per assegurar-vos que s'afegeixi prou líquid i que el menjar no es cogui massa.
- Aneu amb compte quan aixequiu aquest aparell, ja que pesa molt. Assegureu-vos que el bol estigui buit i que la tapa de la sortida estigui ben fixada abans de moure'l. No aixequiu l'aparell per les nanses del bol ni la nansa d'abocament.
- No mogueu la unitat mentre estigui en funcionament o encara estigui calenta.
- Quan feu servir el tap de cocció lenta, el bol només s'ha d'omplir fins al nivell d'ompliment màxim de 3 litres.
- No sobrepassi mai el nivell d'ompliment màxim de 3 litres marcat a l'interior del bol.
- No utilitzeu mai un aparell o un accessori danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- No sobrepassi les capacitats màximes indicades
- No sobrepassi el nivell d'ompliment màxim de 2,6 litres marcat a l'interior del bol quan feu servir un estri del bol.

- Quan fregiu, NO sobrepassau el nivell d'ompliment màxim d'oli de 0,5 litres marcat al bol. Traieu l'excés de líquid/aigua abans d'afegir aliments a l'oli i assegureu-vos que totes les peces estiguin seques.
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- Aneu amb compte en manipular o tocar qualsevol peça de l'aparell quan s'estigui utilitzant en el mode cocció o després de la cocció, en especial, el bol, la tapa, els estris, l'eix motor i el tap de cocció lenta, ja que romandran CALENTS durant molt de temps després que l'aparell s'hagi apagat.
- Feu servir les nanses del bol per treure'l i transportar-lo. Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris calents.
- La part inferior del bol romandrà calenta durant molt de temps després que el procés d'escalfament s'hagi aturat. Sigueu prudents i utilitzeu un estalvis per al taulell quan poseu el bol sobre superfícies sensibles a la calor.
- Aneu amb compte amb el vapor que surt del bol, especialment en treure la tapa o el tap d'ompliment durant el mode cocció o després de la cocció.
- No traieu la tapa ni el tap d'ompliment mentre el líquid estigui bullint.
- Feu servir guants de forn per treure la tapa o el tap d'ompliment quan l'aparell s'estigui utilitzant en el mode cocció o després de la cocció.
- Acobieu sempre el tap d'ompliment quan utilitzeu la funció de tallar o quan tritureu ingredients.
- Feu funcionar l'aparell sempre amb el tap d'ompliment acoblat al seu lloc, tret que s'especifiqui a la recepta.
- Utilitzeu només el bol i els estris subministrats amb aquest aparell.
- No utilitzeu mai el bol amb cap altra font de calor.
- No poseu mai l'aparell en funcionament en el mode cocció amb el bol buit.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar l'aparell, utilitzeu sempre el dial de control.
- **Aquest aparell s'espallirà i pot causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.**
- Quan utilitzeu aquest aparell, assegureu-vos que estigui col·locat sobre una superfície plana allunyat de qualsevol vora. No el poseu per sota dels armaris penjants.
- Aquest aparell no està pensat per fer-lo servir mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent no autoritzat.
- Comproveu sempre que els aliments estiguin ben cuits i calents abans de menjar.
- Els aliments s'han de menjar poc després d'haver-los cuinat o deixar que es refredin ràpidament i després refrigerar-los com més aviat millor.
- Assegureu-vos sempre que l'anell de segellat estigui correctament ajustat a l'eix motor/tap de cocció lenta per evitar vessaments i danys al vostre aparell.
- Utilitzeu sempre els botons per alliberar el bol abans d'intentar treure el bol de cocció.
- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- 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 comprenguin els perills a què s'exposen.

- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens. No deixeu mai que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- 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.
- No utilitzeu la nansa d'abocament per treure o transportar el bol.
- No feu servir una força excessiva quan premeu la pantalla, i no utilitzeu mai un objecte afilat per fer-la funcionar.
- No poseu l'aparell a prop d'un forn ni d'una altra font de calor directa.

Accessori Direct Prep

- Els discos són molt afilats; manipuleu-los amb cura quan els acobleu, els tragau o els netegeu. **Agafeu-los sempre per la nansa, lluny de la vora tallant, tant durant la manipulació com durant la neteja.**
- **No traieu mai la tapa fins que el disc de tall s'hagi aturat completament.**
- No utilitzeu mai els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedor subministrat.
- No feu servir una força excessiva per empènyer els aliments pel tub d'alimentació, ja que podríeu danyar l'accessori.
- Eviteu el contacte amb les peces mòbils. Mantingueu els dits fora de l'obertura de sortida d'aliments.
- Abans de treure la tapa del Direct Prep:
 - apagueu l'aparell;
 - espereu fins que el disc s'hagi aturat completament.
- No aboqueu líquids pel tub d'alimentació.

Accessori de cocció al vapor

- Aneu amb compte quan manipuleu les peces; qualsevol vapor, líquid o baf estarà molt calent. Feu servir guants de forn.
- Aneu amb compte quan traieu el dipòsit de condensació després de l'ús, ja que pot contenir líquid calent.
- Cuineu bé la carn, el peix i el marisc.
- Si utilitzeu la graella i la safata de cocció al vapor, poseu la carn i el peix a la cistella inferior perquè el seu suc cru no pugui degotar sobre el menjar de baix.
- No reescalfeu arròs cuit a l'accessori de cocció al vapor.

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.

ADVERTIMENT: AQUEST APARELL S'HA DE CONNECTAR A TERRA.

- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
- Aquest aparell conté i utilitza el mòdul sense fil ESPWROOM32
- Aquest aparell compleix amb els requisits i les disposicions essencials de la Directiva 2014/53/UE.

Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

- Traieu la funda protectora de plàstic de la fulla. No guardeu les fundes protectores, ja que només es fan servir

Descripció de l'aparell

Tapa

- ① Tap d'ompliment de la tapa
- ② Exterior de la tapa (metall)
- ③ Interior de la tapa (transparent)
- ④ Obertura del tap d'ompliment de la tapa
- ⑤ Llengüetes d'enclavament
- ⑥ Anell de segellat de la tapa

Estris del bol

- ⑦ Fulla
- ⑧ Estri per remenar
- ⑨ Batedor de varetes

Bol

- ⑩ Eix motor
- ⑪ Anell de segellat de l'eix motor
- ⑫ Tap de cocció lenta
- ⑬ Anell de segellat del tap de cocció lenta
- ⑭ Nanses del bol
- ⑮ Botons per alliberar el bol
- ⑯ Nansa d'abocament
- ⑰ Bol de cocció
- ⑱ Femella de l'eix motor

Unitat de potència

- ⑲ Unitat de potència
- ⑳ Pantalla
- ㉑ Dial de control
- ㉒ Interruptor d'encesa/apagada

Vaporadora

- ㉓ Tapa
- ㉔ Graella
- ㉕ Safata
- ㉖ Dipòsit de condensació

per protegir la fulla durant el procés de fabricació i el transport.

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

- ㉗ Espàtula
- ㉘ Bol de pesatge

Direct Prep

- ㉙ Tapa de la sortida del Direct Prep
- ㉚ Sortida del Direct Prep
- ㉛ Botó d'arrencada/parada del Direct Prep
- ㉜ Empenyedor/got graduat
- ㉝ Tub d'alimentació
- ㉞ Tapa del Direct Prep
- ㉟ Eix motor
- ㊱ **Disc**

- 1** Disc ratllador extrafi (si s'hi inclou)
- 2** Disc ratllador fi (si s'hi inclou)
- 3** Disc ratllador gruixut (si s'hi inclou)
- 4** Disc tallador fi (si s'hi inclou)
- 5** Disc tallador gruixut (si s'hi inclou)

Nota: no tots els discos que s'enumeren estaran inclosos al paquet, ja que els discos subministrats depenen de la variant del model. Consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client" per obtenir informació sobre com comprar un disc no inclòs al vostre paquet.


Els discos de tall es poden identificar pels números que porten marcats.

- ㊲ Placa d'expulsió
- ㊳ Base
- ㊴ Sortida d'aliments
- ㊵ Canal d'extensió
- ㊶ Torre
- ㊷ Botó per alliberar el Direct Prep
- ㊸ Bossa per guardar els discos


Connexió amb l'app Kenwood World

Consulteu les il·lustracions **A - D**

L'app Kenwood World us permetrà controlar l'aparell mitjançant el vostre telèfon intel·ligent o la vostra tauleta tàctil.

- 1 Endol·leu l'aparell i premeu l'interruptor d'encesa/apagada a la part posterior de la unitat de potència.
- 2 Seleccioneu Ajustos  > WiFi > Connecta, i seguiu les instruccions de la pantalla.

Número PIN

- Això serà necessari quan l'app Kenwood World ho sol·liciti.
- L'aparell només es pot connectar quan el número PIN es mostra a la pantalla. Si el PIN s'introdueix de manera incorrecta, seguiu les instruccions de l'app i torneu-ho a provar.
- Per mostrar el número PIN de la unitat, seleccioneu Ajustos  > WiFi > Connecta, i seguiu les instruccions de la pantalla (només quan estigui connectat a Wi-Fi).

Nota:

Wi-Fi

Funciona amb IEEE 802.11 b, g i n a 2,4 GHz únicament, i es connecta a xarxes que utilitzen WPA2-PSK

Compatibilitat

L'app Kenwood World és compatible amb les darreres versions d'iOS i Android.

Ús del robot de cuina multifuncional

Consulteu les il·lustracions **E - L**

- 1 Endol·leu l'aparell i premeu l'interruptor d'encesa/apagada a la part posterior de la unitat de potència.
- 2 Acob·leu el bol. Empeny·eu-lo suaument cap avall perquè quedi ben fixat.

Nota: el bol no es pot fixar bé, tret que estigui col·locat en l'orientació correcta.

- Per treure el bol, premeu ambdós botons per alliberar el bol (situats sota les nanses del bol) i traieu-lo.

- 3 Acob·leu la fulla, l'estri per remenar, el batedor de varetes o el tap de cocció lenta al bol.
- 4 Afegiu-hi els ingredients pertinents que s'hagin de processar o cuinar.
- 5 Poseu la tapa i el tap d'ompliment si cal. Empeny·eu la tapa cap avall i gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que quedi alineada amb les nanses del bol de cocció.
- 6 Ajusteu el temps, la velocitat i la temperatura desitjats.
- 7 Premeu el dial de control per iniciar el procés de cocció
- 8 Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control. Aneu amb compte, ja que el bol i la tapa estaran calents. Per reprendre la cocció, torneu a posar la tapa i premeu el dial de control.

Cocció sense tapa

Per fer servir la funció de cocció sense tapa, seleccioneu una temperatura i premeu el dial de control. L'aparell començarà a escalfar.

Nota:

- Quan s'està utilitzant la cocció sense tapa, no es pot seleccionar un ajust de velocitat.
- Per evitar cremades, utilitzeu un estri a prova de calor per remenar o donar la volta als ingredients quan sigui necessari.

Ús dels programes predefinits


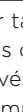
Consulteu les il·lustracions **M - O**

- 1 Seleccioneu el menú predefinit.
- 2 Trieu l'opció predefinida que vulgueu utilitzar.
- 3 Seguiu les instruccions de la pantalla.
- 4 Per aturar la unitat en qualsevol moment, premeu el dial de control. Aneu amb compte, ja que el bol i la tapa estaran calents.

Després de la cocció

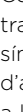
- Aneu amb compte a l'hora de manipular o tocar qualsevol peça de l'aparell quan s'estigui utilitzant en el mode cocció o després de la cocció, EN ESPECIAL, EL BOL I ELS ESTRIS, ja que romandran CALENTS durant molt de temps després que l'aparell s'hagi apagat.
- Feu servir les dues nanses laterals per treure i transportar el bol. Feu servir guants de forn en manipular el bol calent i els estris calents.
- No utilitzeu la nansa d'abocament per treure o transportar el bol.
- La nansa d'abocament està dissenyada per ajudar a treure els ingredients finals del bol.
- La part inferior del bol romandrà calenta durant molt de temps després que el procés d'escalfament s'hagi aturat. Sigueu prudent tant durant la manipulació com durant la neteja.


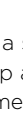


Ús del Direct Prep

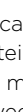

- 1 Traieu la tapa de la sortida del Direct Prep
- 2 Col·loqueu la torre sobre la sortida de transmissió del Direct Prep alineant els símbols , després premeu el botó d'alliberament i gireu en sentit contrari a les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada al seu lloc .
- 3 Subjectant-lo per la part central, empenyeu el disc de tall desitjat sobre l'eix motor. Cada disc està numerat per a la seva identificació, i el número ha d'estar a la part superior quan empenyeu el disc sobre l'eix. Consulteu la taula d'usos recomanats.
- 4 Col·loqueu la placa d'expulsió sobre l'eix motor amb la inscripció "TOP" orientada cap al disc de tall.

Nota:

- **Si la placa d'expulsió no està acoblada, el menjar s'embossarà sota el disc i no sortirà pel canal.**

- 5 Acobleu la tapa del Direct Prep a la base girant-la en el sentit de les agulles del rellotge.
- 6 Acobleu l'accessori de preparació d'aliments a la torre alineant els símbols  i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 7 Un cop muntat, premeu el botó d'alliberament i gireu el Direct Prep cap a la posició desitjada:

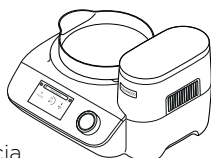
	Per acoblar o treure el Direct Prep. No poseu el Direct Prep en funcionament quan estigui en aquesta posició.
	Per tallar o ratllar directament dins del bol de cocció a través de l'obertura del tap d'ompliment.
	Per tallar o ratllar dins d'un recipient adequat. Quan es trobi a la posició  , el canal d'extensió es pot acoblar fixant-lo sobre la sortida d'aliments.

- 8 Talleu els aliments perquè encaixin bé al tub d'alimentació.
 - 9 Premeu el botó d'arrencada/parada del Direct Prep i, al mateix temps, empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedador.
- **No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.**
 - **Utilitzeu l'espàtula subministrada per guiar qualsevol tros tallat o ratllat que quedi a la tapa per l'obertura del tap d'ompliment.**
- 10 Per treure l'accessori, gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que el símbol  quedi alineat amb el símbol  i traieu-lo.
- **Desendollegeu sempre l'aparell abans de treure la tapa del Direct Prep.**

Important

- **Si el menjar no surt per la sortida d'aliments, apagueu l'aparell i comproveu que no hi hagi menjar embossat sota el disc i que la placa d'expulsió estigui acoblada. Traieu el menjar que hagi quedat atrapat abans de seguir processant els aliments.**
- **Quan no l'utilitzeu, traieu el Direct Prep i torneu a col·locar la tapa de la sortida.**


Ús de la safata de pesatge



- 1 Poseu la safata de pesatge sobre la unitat de potència.


D'altra banda, la safata de pesatge també es pot utilitzar sobre la part superior del bol i la tapa amb el tap d'ompliment tret.

Si peseu directament dins del bol, col·loqueu primer l'estri del bol desitjat.

- 2 Seleccioneu la funció de pesatge  a la pantalla.
- 3 Poseu la balança a zero.
- 4 Peseu els ingredients.

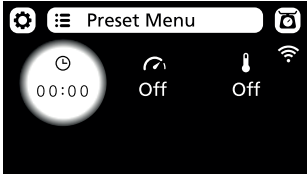
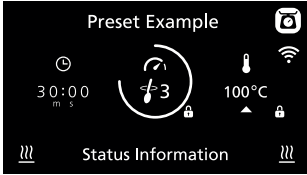









Nota: col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients. Per obtenir més informació, consulteu la secció "Consells útils".

Consells i suggeriments per cuinar

Pautes de temperatura	40 °C - 50 °C	Fondre xocolata
	40 °C - 90 °C	Coure al buit
	94 °C - 98 °C	Coure a foc lent
	100 °C	Bullir
	100 °C - 104 °C	Coure al vapor
	120 °C	Saltar verdures
	140 °C - 180 °C	Daurar carn
	Velocitat 1	- Remenar intermitentment amb pauses llargues. Quan s'ajusta a aquesta posició, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 60 segons durant aproximadament 2 revolucions, fent que sigui adequat per remenar guisats, etc.
	Velocitat 2	- Remenar intermitentment amb pauses mitjanes. Quan s'ajusta a aquesta posició, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 15 segons durant aproximadament 2 revolucions.
	Velocitat 3	- Remenar intermitentment amb pauses curtes. Quan s'ajusta a aquesta posició, funciona de manera intermitent a una velocitat lenta cada 5 segons durant aproximadament 2 revolucions.
	Velocitat 4 a Màx	- Velocitats constants que augmenten gradualment fins a la velocitat màxima.


Nota: per obtenir més informació, consulteu la secció "Consells útils".

Explicació de la pantalla





















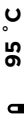



	
	<p>Toqueu aquesta icona per obrir el menú d'ajustos.</p>
	<p>Toqueu aquesta icona per obrir el menú de programes predefinitos.</p>
	<p>Toqueu aquesta icona per pesar ingredients bé dins del bol, bé amb la safata de pesatge.</p>
 <p>30:00 m s</p>	<p>Mostra el temps seleccionat en hores (h), minuts (min) i segons (s).</p>
	<p>Mostra la velocitat seleccionada. Si seleccioneu una velocitat intermitent (1 → 3), l'anell exterior augmentarà progressivament i l'aparell remenarà el contingut quan l'anell estigui complet.</p>
	<p>Mostra la temperatura seleccionada. Un triangle vermell indica que l'aparell s'està escalfant. Un triangle blau indica que l'aparell s'està refredant. Si no hi ha cap triangle significa que l'aparell ha arribat a la temperatura desitjada.</p>
	<p>Indica que un ajust (temps, velocitat o temperatura) no es pot regular.</p>
<p>Informació d'estat</p>	<p>El text aquí mostra la informació d'estat.</p>
	<p>Indica que el bol, el contingut i qualsevol peça que s'estigui utilitzant estan calents. Manipuleu-los amb cura.</p>
	<p>Indica que l'aparell està connectat a una xarxa Wi-Fi.</p>

Taula d'usos predefinit


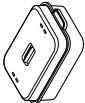

Els ajustos per defecte es poden regular per adaptar-se a la vostra recepta, si estan disponibles.

Els ajustos no regulables s'indiquen amb la icona .

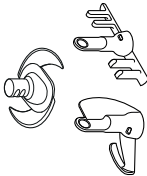


Quan "Escalfant" es mostri a la pantalla, el temporitzador no començarà el compte enrere fins que s'hagi arribat a la temperatura correcta.

Predefinit	Estri recomanat	Ajustos per defecte (regulables)	Fase "Mantenir calent"	Usos/idees per a receptes
Menjar de fàcil preparació		30 min (5 min - 2 h)  3 (OFF - 4)  98 °C (85 °C - 98 °C)	 30 min  OFF - 4  62 °C	Bolonyesa, arròs amb llet
Sopa suau		30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Sopa de tomàquet, crema de xampinyons
Sopa amb bocins		30 min (5 min - 2 h)  1 (1 - 5)  98 °C (85 °C - 105 °C)	 30 min  1 - 4  62 °C	Minestrone, brous
Cocció lenta		2 h (5 min - 8 h)  OFF  95 °C (80 °C - 95 °C)	 30 min  OFF  62 °C	Vedella bourguignon



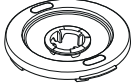










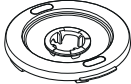



Taula d'usos predefinits (continuació)

Taula d'usos predefinits (continuació)		Fase "Mantenir calent"		Usos/idees per a receptes	
Predefinit	Estri recomanat	Ajustos per defecte (regulables)			
Coure al buit		2 h (10 s - 8 h) OFF 55 °C (40 °C - 90 °C)			Utilitzeu aquesta funció per a la carn, el peix, els ous o els plats de verdura per potenciar les textures, els sabors i obtenir aliments més tendres.
Coure al vapor		30 min (1 min - 8 h) OFF 100 °C			Salmó a la papillota
Pastar		15 s 7 OFF 2 min 8 OFF			Brioix
Fermentar		1 h (5 min - 8 h) OFF 30 °C (30 °C - 35 °C)			Fermentar masses amb llevat



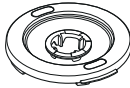



Taula d'usos predefinitos (continuació)

Predefinit	Estri recomanat	Ajustos per defecte (regulables)		Fase "Mantenir calent"	Usos/idees per a receptes
Esbandir		 50 s  4	→ 10 s → 9 → 55°C		Una esbandida ràpida per facilitar la neteja

Receptes





Recepta	Estri utilitzat	Ajustos predefinitos/ manuals	Ingredients
Minestrone	  	Sopa amb bocins 20 min  1  98 °C	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 100 g de cansalada, <i>a daus</i> 2 grans d'all, <i>picats</i> 50 g d'arròs Arborio 2½ cullerades de concentrat de tomàquet 70 g de col de Milà 1 culleradeta de romaní sec 2 culleradetes de sàlvia seca 1 tija d'api, <i>tallada a rodanxes</i> 60 g de porro, <i>tallat a rondanxes</i> 75 g de ceba, <i>tallada a rondanxes</i> 75 g de pastanaga, <i>tallada a rondanxes</i> 1 kg de brou vegetal calent Sal i pebre
Vedella Stroganoff	  	Menjar de fàcil preparació  30 min  3  98 °C	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 600 g de vedella, <i>a daus</i> 1 cullerada de pebre vermell 1 cullerada de mantega 1 gran d'all, <i>picat</i> 200 g de xampinyons <i>laminats</i> 150 g de ceba, <i>tallada a rondanxes</i> 300 g de pastanaga <i>tallada a rondanxes</i> 400 g de brou de vedella calent 200 g de nata líquida Sal i pebre
Crema anglesa	  	Ajustos manuals  15 min  5  80 °C	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 250 g de llet sencera 250 g de nata doble 1 culleradeta d'extracte de vainilla 1 cullerada de maizenar 96 g de rovell d'ou, <i>batut</i> 80 g de sucre llustre

Receptes







Recepta	Estri utilitzat	Ajustos predefinitos/ manuals	Ingredients
Arròs amb llet	  	Menjar de fàcil preparació  1 h 30 min  3  90 °C	Afegiu els següents ingredients tots alhora: 150 g arròs de gra curt 1 kg de llet sencera 75 g de sucre llustre 2 culleradeta d'extracte de vainilla

Taula d'usos recomanats

- Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.
- Per obtenir millors resultats, utilitzeu sempre mantega i margarina tova, a temperatura ambient, quan feu pastissos.
- Si l'aparell comença a funcionar més lentament o a ofegar-se, augmenteu la velocitat.

Funció			 Màx
<p>Fulla  Per tallar els ingredients abans de cuinar i fer puré una vegada finalitzada la cocció. Per fer masses i barreges per a pastissos. Massa de pa - Important: no sobrepassi la quantitat ni el temps de processament màxims indicats a la taula d'usos.</p>			
Picar herbes aromàtiques	Màx	10 s	20 g - 50 g
Picar cebes	Màx	5 - 10 s	Fins a 300 g (2 cebes)
Tallar verdures a trossos de 4 cm	Màx	10 - 20 s	Fins a 1 kg
Tallar carn magra a trossos de 2 cm	Màx	5 - 30 s	150 g - 1 kg
Fruïtes seques	Màx	30 - 60 s	100 g - 200 g
Massa per a pastissos - barrejar mantega amb farina. Afegir aigua per combinar ingredients per a massa per a pastissos.	Botó Pulse	x15 - 30	250 g - pes total d'1 kg
	Botó Pulse	x5 - 10	
Trencar xocolata a trossos (p. ex., per fondre-la)	Màx	30 s	Fins a 200 g
Picar gel	Màx	20 - 30 s	Fins a 250 g (12 glaçons)
Begudes i smoothies	Màx	60 s	1 litres
Barreges fredes	Màx	1 - 2 min	2,6 litres
Preparats per a pastissos en un sol pas	8 a Màx	30 - 60 s	Fins a un pes total d'1 kg
Massa per a pasta - barrejar ingredients secs. Afegir ingredients humits.	4	2 min	Fins a un pes total de 830 g Pes de la farina fins a 500 g
Galetes	Màx	1 min	Fins a un pes total de 670 g
Massa de pa (blanc bàsic)	8	2 min	Un pes total d'1 kg Pes de la farina 650 g

Taula d'usos recomanats (continuació)



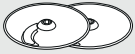
Funció			 Màx
 <p>Fulla Per tallar els ingredients abans de cuinar i fer puré una vegada finalitzada la cocció. Per fer masses i barreges per a pastissos. Massa de pa - Important: no sobrepassau la quantitat ni el temps de processament màxims indicats a la taula d'usos.</p>			
Recepta de briox			
Pes total de 800 g / pes de la farina 380 g			
Pas 1 Llet Llevat sec actiu	5/30 °C	2 min	120 g 10 g
Pas 2 Farina de pa blanc forta Sal Sucre Ous Mantega, freda	7/OFF 8/OFF	15 s 2 min	380 g 5 g 30 g 3 (150 g) 105 g
 <p>Estri per remenar Per a receptes en què vulgueu remenar suaument sense triturar els ingredients. No l'utilitzeu per sobre de la velocitat 9.</p>			
Batre mantega/margarina i sucre per a pastissos	7 - 8	2 - 3 min	Fins a 400 g de pes de mantega i sucre combinats
Brownies	5	2 - 3 min	Fins a un pes total d'1,2 kg
 <p>Batedor de varetes Per batre ingredients lleugers com ara clares d'ou, nata, maionesa i salsa holandesa.</p>			
Clares d'ou	8 - 9	3½ - 4 min	2 - 8 (70 g - 280 g)
Muntar nata	9	1 - 1½ min	200 g - 600 g
Maionesa	9	1 - 3 min	Barreja de 2 - 4 ous

Taula d'usos recomanats (continuació)



Direct Prep

Per tallar o ratllar ingredients directament dins del bol de cocció o dins d'un recipient secundari.

Disc	Funció	Consells i suggeriments
 Disc 1	Ratllat extrafi per a formatge parmesà	<ul style="list-style-type: none"> • Utilitzeu sempre aliments frescos. • No tal·leu els aliments en trossos massa petits. Ompliu el tub d'alimentació gairebé fins a dalt. Això evitarà que els aliments llisquin cap als costats durant el processament. • Després de processar els aliments, sempre quedaran petites restes de menjar al disc. • Quan ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal. • No processeu ingredients congelats.
 Discs 2 & 3	Ratllat fi/gruixut per a formatge o fruites o verdures fermes.	
 Discs 4 & 5	Tallar fi/gruixut formatge o fruites o verdures fermes.	



Tap de cocció lenta

Per a receptes de cocció lenta.

Estofats, guisats, etc.	OFF/80 - 95 °C	1 - 8 h	3 l
-------------------------	----------------	---------	-----



Coure al buit

Utilitzeu aquesta funció de cocció en una varietat d'ingredients, com ara la carn, el peix, els ous o les verdures juntament amb altres plats per obtenir millors textures i sabors, i aliments més tendres.

Ús del programa predefinit de cocció al buit

- 1 Poseu el tap de cocció lenta.
- 2 Poseu els ingredients en una bossa segellable, traieu l'aire, tanqueu la bossa hermèticament i poseu-la al bol.
- 3 A continuació, afegiu aigua fins a la marca de 3 litres (no sobrepassi la marca de nivell màxim).
- 4 Comproveu que la tapa estigui ben col·locada i que el tap d'ompliment estigui al seu lloc.
- 5 Seleccioneu el programa de cocció al buit.
- 6 Ajusteu el temps i la temperatura desitjats. Nota: el temps no començarà el compte enrere fins que s'hagi arribat a la temperatura fixada.
- 7 Premeu el dial de control per iniciar el procés de cocció.

Consells i suggeriments

- El temps de cocció requerit dependrà del tipus i gruix dels ingredients utilitzats, NO del pes.
- La temperatura requerida dependrà de la textura desitjada del plat acabat/ingredients.
- Afegiu sempre les bosses al bol en primer lloc i després cobriu completament amb aigua.
- Ompliu el bol amb els ingredients només fins a la meitat. Per obtenir millors resultats, afegiu almenys 1,5 litres d'aigua i no sobrepassi la marca de nivell màxim de 3 litres.
- Assegureu-vos que les bosses de menjar no es toquin, ja que això afectarà la transferència de calor.

Bosses de menjar

- Utilitzeu únicament bosses segellables al buit de plàstic per a ús alimentari que estiguin dissenyades específicament per a la cocció al buit.

Taula d'usos recomanats (continuació)

Consells i suggeriments (continuació)

Ompliment de les bosses




- Quan ompliu la bossa, doblegueu la seva obertura cap enrere per evitar que el menjar es quedi atrapat a la zona del tancament hermètic.
- No ompliu massa la bossa.
- Elimineu tot l'aire abans de segellar la bossa.

Seguretat alimentària - cuinar a baixa temperatura

- Assegureu-vos que les bones pràctiques d'higiene es mantinguin durant tota la fase de preparació i cocció.
- Utilitzeu sempre aliments frescos i d'alta qualitat.
- Per obtenir millors resultats i una cocció uniforme, talleu els aliments en trossos fins de la mateixa mida.
- NO cuineu aliments trets directament del congelador. Deixeu que els aliments congelats es descongelin abans de cuinar-los.
- Només el peix fresc és adequat per cuinar a temperatures per sota de 55 °C.
- Per assegurar-se que el menjar estigui ben cuit, és important seguir exactament les instruccions de cocció de la vostra recepta.
- Una vegada que el menjar ja estigui cuit, consumiu-lo immediatament o refrigereu-lo el més aviat possible.
- Si no esteu familiaritzat amb la cocció al buit i necessiteu més informació, us recomanem que visiteu i seguiu les pautes disponibles al lloc web de seguretat alimentària del vostre govern local.

Exemples de cocció al buit

- Els temps es basen en la cocció d'un aliment per bossa i un màxim de 2 bosses alhora.
- Per donar més sabor, afegiu herbes aromàtiques, mantega i rodanxes de llimona a les bosses.
- Després de la cocció, daureu els aliments en una paella.

Aliment				
Bistec - Filet 20 - 25 mm de gruix	Poc fet	200 g - 250 g	2 hores	50 °C
	Al punt		2 hores	56 °C - 60 °C
	Molt fet		2 hores	65 °C - 69 °C
Filet d'halibut Filet de tonyina 20 - 25 mm de gruix		200 g - 240 g	40 min	62 °C
Filet de salmó 20 - 25 mm de gruix		240 g - 260 g	1 hora 15 min	62 °C
Costella de llom de xai 20 - 25 mm de gruix		100 g - 200 g	1 hora 45 min	54 °C
Costella de porc		170 g - 200 g	1 hora 15 min	62 °C
Pit de pollastre		150 g - 170 g	2 hores	62 °C
Pastanagues Rodanxa de 10 - 15 mm		450 g	1 hora	82 °C




Taula d'usos recomanats (continuació)

Coure al vapor






El dipòsit de condensació es pot posar entre la tapa del bol i la safata de cocció al vapor, amb el tap d'ompliment tret. Això evita que líquids no desitjats procedents dels aliments cuits al vapor degotin dins del bol de cocció.

Nota: les quantitats indicades es basen en capacitats combinades de graella i safata de cocció al vapor.

Aliment			
Patates noves	Renteu-les i tallem les més grans en trossos més petits.	25 - 35 min	1,6 kg
Mongetes Verdes o vermelles	Despunteu-les i tallem-les a trossets	15 - 25 min	600 g
Bròquil	Tallem-lo a flors	15 - 25 min	800 g
Coliflor	Tallem-la a flors	15 - 25 min	1,5 kg
Pastanagues	Tallem-les a rodanxes fines	20 - 30 min	800 g
Moniato	Tallem-lo a daus de 3 cm	20 - 30 min	1,5 kg
Pollastre, pit desossat	-	20 - 30 min	12 (2 kg)
Peix fresc, filets o rodanxes	-	20 - 25 min	8 (1,4 kg)
Peix sencer (p. ex., truita)	Netegeu-lo, esbudelleu-lo i traieu les escates	20 - 30 min	600 g
Púding dolç al vapor (casolà)	-	1½ - 2 h Afegiu aigua després d'1 hora	Bol per a púding (diàmetre de 14 cm) d'1,2 litres
Púding de seu (casolà) Vedella o xai	-	1½ - 2 h Afegiu aigua després d'1 hora	Bol per a púding (diàmetre de 14 cm) d'1,2 litres

Taula d'usos recomanats (continuació)

Exemple de receptes al vapor:

Aliment		Posició de la safata de cocció al vapor		
Filet de salmó congelat	-	Safata	25 - 35 min (segons el gruix)	250 g
Patates, ceroses	Pelades i tallades al llarg en quatre trossos	Safata	30 min	400 g
Pastanagues	Pelades, partides per la meitat al llarg i tallades a trossos de 6 cm	Graella	30 min	200 g
Bròquil	Tallat a flors	Graella	15 min	200 g

Preparació:

- 1 Configureu l'accessori de cocció al vapor.
- 2 Seleccioneu la Cocció al vapor predefinida.
- 3 Ompliu el bol d'aigua fins a la marca d'1 l.
- 4 Afegiu-hi el salmó, les patates i les pastanagues tal com s'ha indicat anteriorment.
- 5 Premeu el dial de control per iniciar la cocció.
- 6 Passats 15 minuts, feu servir guants de forn per treure la tapa i afegiu el bròquil.
- 7 Continueu la cocció durant el temps restant. Comproveu que el menjar estigui ben cuit.

Cura i neteja

Consulteu la il·lustració **P** per veure les instruccions de neteja.

- Apagueu i desendolieu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- Traieu la tapa i l'estri del bol abans de netejar-lo.
- Alguns aliments, com ara les pastanagues, poden tacar el plàstic. Fregar el plàstic amb un drap mullat en oli vegetal pot ajudar a eliminar les taques.
- Per ajudar a eliminar les olors dels aliments amb una olor forta, deixeu que les peces s'assequin a l'aire després de rentar-les.
- Quan no els utilitzeu, els discs del Direct Prep es poden guardar a la bossa d'emmagatzematge subministrada.
- No utilitzeu mai productes abrasius.

- Alguns ingredients, com ara la cúrcuma, poden causar taques. Això no afectarà el rendiment de l'aparell.

Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé.
- No la submergeu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.

Sensors de temperatura del bol

- Netegeu-los amb un drap humit i després eixugueu-los bé. No utilitzeu mai productes abrasius ni instruments afilats per netejar els sensors.

Bol/estri per remenar/fulla/batedor de varetes


- Utilitzeu el programa predefinit Esbandir per netejar ràpidament el bol abans de desmuntar-lo per a la neteja. Per obtenir millors resultats, desmunteu sempre el bol per netejar-lo i eixugueu-lo bé abans de tornar a muntar-lo.

- Renteu les peces a mà o al rentaplats. Després, eixugueu-les bé.
- Si s'enganxa o es crema menjar dins del bol, traieu tot el que pugueu amb una espàtula. Ompliu el bol amb aigua tèbia amb sabó i deixeu-lo en remull. Elimineu els dipòsits rebels amb un raspall. Qualsevol canvi de color del bol no afectarà el rendiment.

Eix motor integrat al bol/ tap de cocció lenta

Col·locació de l'eix motor del bol/tap de cocció lenta

Consulteu les il·lustracions **Q1** - **Q3**

- 1 Assegureu-vos que l'anell de segellat estigui acoblat a l'eix motor o al tap de cocció lenta abans d'acoblar-lo al bol.
- 2 Col·loqueu l'eix motor o el tap de cocció lenta dins del bol i alineu-lo amb la femella de l'eix motor a la part inferior del bol.
- 3 Bloquegeu la femella de l'eix motor girant-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi alineada amb el símbol .

Retirada de l'eix motor del bol/tap de cocció lenta

Consulteu les il·lustracions **R1** - **R3**

- 1 Desbloquegeu la femella de l'eix motor a la part inferior del bol girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- 2 Després traieu l'eix motor o el tap de cocció lenta.
- 3 Traieu i renteu l'anell de segellat.
- 4 Netegeu l'eix motor del bol o el tap de cocció lenta amb un raspall i aigua calenta amb sabó i, a continuació, esbandiu-lo bé sota l'aixeta.
- 5 Assegureu-vos que l'anell de segellat es torni a acoblar a l'eix motor o al tap de cocció lenta correctament abans de tornar a acoblar-lo al bol.

Tapa

- Desmunteu sempre la tapa abans de netejar-la:
 - 1 Traieu el tap d'ompliment.
 - 2 Empenyeu la part interior de la tapa cap a fora.
 - 3 Traieu l'anell de segellat de la part interior de la tapa.
- Després de la neteja, torneu a posar l'anell de segellat sobre la part exterior de la tapa amb la vora més gruixuda cap amunt i repetiu el procediment anterior en sentit invers.

Nota: si l'anell no està acoblat correctament o està danyat, el contingut podria degotar a través de la tapa.

Direct Prep

Desmunteu l'accessori completament abans de netejar-lo.

- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.
- Manipuleu els discos de tall amb cura, **ja que són molt afilats.**
- Per treure la tapa de la base, subjecteu pel tub d'alimentació i gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge. Després, traieu-la.
- Torre: no la submergeu en aigua. Si la torre se submergeix en aigua accidentalment, assegureu-vos que tota l'aigua s'hagi escorregut abans de tornar a muntar l'accessori.

Safata de cocció al vapor/dipòsit de condensació/bol de pesatge

- Renteu les peces i després eixugueu-les bé.

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 disposat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Consells útils	
Àrea	Consells i suggeriments
Capacitats màximes	<ul style="list-style-type: none"> • No sobrepassi el nivell d'ompliment màxim de 2,6 litres marcat a l'interior del bol quan feu servir un estri del bol. • No sobrepassi mai el nivell d'ompliment màxim de 3 litres marcat a l'interior del bol. • No sobrepassi la marca del nivell màxim d'oli de 0,5 litres quan escalfeu oli. • Consulteu la taula d'usos recomanats per obtenir-ne més detalls.
Cuinar al bol	<ul style="list-style-type: none"> • La carn crua i les verdures dures s'han de tallar en trossos petits abans d'afegir-los al bol. • Talleu els ingredients en trossos de la mateixa mida, ja que això ajudarà a aconseguir una cocció uniforme. • Les quantitats més grans d'ingredients s'hauran de remenar durant més temps perquè s'escalfin de manera uniforme. • Utilitzeu l'espàtula subministrada per raspar els ingredients dels costats quan sigui necessari. • Afegiu els ingredients lentament per evitar que esquitxin.
Escalfar amb ingredients lactis	<ul style="list-style-type: none"> • Utilitzeu l'estri per remenar o el batedor de varetes. • Temperatures fins a 90 °C. • Velocitats de remoció contínues 4 a 6.
Fregir	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatures fins a 180 °C. • Escalfar l'oli abans d'afegir altres ingredients sol donar millors resultats. • Traieu el tap d'ompliment de la tapa del bol per obtenir millors resultats quan fregiu carn. • Assegureu-vos que el bol i la tapa estiguin secs abans d'afegir oli. • No sobrepassi la marca del nivell màxim d'oli de 0,5 litres al bol quan escalfeu oli. • Afegiu els ingredients lentament per evitar que esquitxin. • Traieu l'excés d'aigua dels ingredients.
Coure al vapor	<ul style="list-style-type: none"> • Els temps de cocció són només una guia. Comproveu sempre que els aliments estiguin ben cuits abans de menjar. • Si el menjar no està prou cuit, torneu a ajustar el temps. Potser calgui afegir-hi aigua. • Deixeu espai entre les peces de menjar i no poseu els aliments en capes a la safata ni la graella de cocció al vapor. • Les peces de menjar de mida similar es couen de manera més uniforme. • Quan cogueu al vapor més d'un tipus de menjar alhora, si hi ha algun aliment que necessiti menys temps, afegiu-lo més tard o poseu-lo a la graella de cocció al vapor. • No deixeu que la unitat es quedi sense aigua; afegiu aigua quan sigui necessari. • Si la cocció ha de durar més d'1 hora, caldrà omplir-la amb aigua fins a la marca d'1 litre. • Generalment, els aliments a la safata de cocció al vapor és couen més ràpidament que els aliments a la graella de cocció al vapor.




Consells útils (continuació)	
Àrea	Consells i suggeriments
Direct Prep	<ul style="list-style-type: none"> ● No tots els discos que s'enumeren estaran inclosos al paquet, ja que els discos subministrats depenen de la variant del model. Consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client" per obtenir informació sobre com comprar un disc no inclòs al vostre paquet. ● Utilitzeu sempre aliments frescos. ● No tal·leu els aliments en trossos massa petits. Ompliu el tub d'alimentació gairebé fins a dalt. Això evitarà que els aliments llisquin cap als costats durant el processament. ● Després de processar els aliments, sempre quedaran petites restes de menjar al disc. ● Quan ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
Restaurar els valors de fàbrica	<p>Important</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Quan us desfeu de l'aparell, és important reiniciar-lo per restaurar els valors de fàbrica per tal de protegir les vostres dades personals. ● En seleccionar aquesta opció, s'eliminaran totes les dades Wi-Fi emmagatzemades a l'aparell i es restauraran els valors de fàbrica. ● Per restaurar els valors de fàbrica del vostre aparell, seleccioneu Ajustos  > Restaurar els valors de fàbrica.
Pesatge	<ul style="list-style-type: none"> ● La funció de pesatge és precisa fins a 6 kg. ● Assegureu-vos sempre que el bol de pesatge estigui ben net abans de posar ingredients directament a la seva superfície. ● No poseu aliments calents ni recipients calents, com ara cassoles, al bol de pesatge. ● Mai tal·leu menjar sobre el bol de pesatge, ja que els estris afilats, com ara els ganivets, poden danyar la superfície. ● No sotmeteu l'aparell a una força excessiva.

Guia de resolució de problemes		
Problema	Causa	Solució
No arriba corrent elèctric a l'aparell/la pantalla no s'encén.	<p>L'aparell no està endollat. L'interruptor d'encesa/apagada no s'ha accionat.</p> <p>L'aparell ha entrat en mode d'espera.</p>	<p>Comproveu que l'aparell estigui endollat. Premeu l'interruptor d'encesa/apagada a la posició d'encesa "On". Toqueu la pantalla o gireu el dial de control.</p>
L'aparell no funciona.	No s'ha premut el dial de control.	Premeu el dial de control per iniciar la cocció.

Guia de resolució de problemes (continuació)

Problema	Causa	Solució
El menjar s'enganxa o es crema al fons del bol.	L'estri per remenar o la fulla no estan acoblats en estovar les verdures. La temperatura seleccionada és massa alta per al tipus de menjar. La velocitat seleccionada és massa lenta.	Utilitzeu sempre l'estri per remenar o la fulla. Comproveu que s'hagi seleccionat la temperatura correcta i augmenteu la velocitat de remoció.
El contingut degota a través de la tapa durant el processament.	L'anell de segellat no està correctament acoblat a la tapa.	Consulteu "Cura i neteja" per veure com s'acobla l'anell.
La velocitat de remoció no es pot augmentar.	La temperatura del bol o dels ingredients està per sobre de 105 °C.	Funcionament normal. La velocitat de remoció es limita a velocitat 6 quan la temperatura del bol o dels ingredients està per sobre de 105 °C.
El contingut degota a través de la base del bol.	El anell de segellat de l'eix motor o del tap del bol no estan acoblats correctament.	Comproveu que l'anell de segellat del bol estigui al seu lloc i correctament acoblat.
El temporitzador no fa el compte enrere a la pantalla.	Durant la fase d'escalfament, el temporitzador no començarà el compte fins que no s'arribi a la temperatura correcta. La temperatura està fixada per sobre de 100 °C, però el contingut d'aigua dels aliments impedeix que la temperatura pugi per sobre de 100 °C.	Funcionament normal. Reduïu o seleccioneu la temperatura correcta.
La temperatura del contingut del bol no puja per sobre de 100 °C.	El contingut d'aigua dels ingredients pot impedir que la temperatura pugi per sobre de 100 °C.	Funcionament normal.
Moviment o vibracions forts durant el funcionament.	Càrrega desigual al bol que causa una vibració excessiva. S'ha sobrepassat la capacitat màxima. S'està utilitzant un estri o una velocitat incorrectes.	Reduïu la quantitat o redistribuïu els aliments al bol i torneu a posar la unitat en marxa. Consulteu el programa corresponent i les taules de velocitats recomanades per utilitzar l'estri i la velocitat correctes.

Guia de resolució de problemes (continuació)

Problema	Causa	Solució
La pantalla mostra el missatge d'error E:34.	Problema amb les credencials del Wi-Fi.	Comproveu la contrasenya del Wi-Fi. Oblideu-vos de la xarxa Wi-Fi, aneu a Ajustos  > WiFi > Oblideu-vos de la xarxa. Reinicieu la configuració de l'aparell des de l'app Kenwood World.
 parpelleig lent	No es pot trobar una xarxa Wi-Fi coneguda.	És possible que l'aparell s'hagi mogut, que l'encaminador (router) estigui apagat o que calgui reiniciar-lo.
 parpelleig ràpid	Wi-Fi disponible, però no es pot connectar als servidors al núvol.	És possible que calgui reiniciar l'encaminador (router), o poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet.
La pantalla mostra “- -”.	La balança s'està posant a zero.	Funcionament normal.
La pantalla mostra una lectura negativa.	La pantalla no s'ha posat a zero i bé els ingredients, bé el bol/tapa/accessori s'ha tret. Els ingredients o els aliments estan pressionats contra o sota l'aparell. L'aparell està pressionat contra una paret.	Poseu la pantalla a zero, torneu a posar els ingredients que falten o torneu a col·locar el bol/tapa/accessori. Comproveu que no hi hagi ingredients o aliments pressionats contra o sota l'aparell. Assegureu-vos que hi hagi espai entre l'aparell i qualsevol paret. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.
La pantalla no registra les quantitats petites.	La quantitat pesada és massa petita.	Per mesurar quantitats molt petites, feu servir culleradetes o cullerades.
El pes ha canviat a la pantalla.	L'aparell s'ha mogut durant el funcionament.	Col·loqueu sempre l'aparell sobre una superfície seca, plana i estable abans de pesar els ingredients. No mogueu l'aparell durant l'ús de la funció de pesatge. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.

Guia de resolució de problemes (continuació)

Problema	Causa	Solució
No es pot canviar ràpidament de les unitats mètriques a les imperials.	L'aparell s'està reconfigurant per mostrar la unitat i la mesura seleccionades prèviament.	Espereu 5 segons i torneu-ho a provar.
La funció de pesatge de l'aplicació (visualització del pes en un dispositiu mòbil) triga a respondre.	La intensitat del senyal Wi-Fi és feble. El dispositiu mòbil no està connectat a la mateixa xarxa domèstica Wi-Fi local.	Assegureu-vos que l'aparell tingui una bona intensitat del senyal (poseu-vos en contacte amb el vostre proveïdor de serveis d'Internet per obtenir assessorament sobre com millorar-lo). Assegureu-vos que el dispositiu mòbil estigui connectat a la mateixa xarxa domèstica Wi-Fi local que l'aparell (aneu als ajustos del dispositiu mòbil i seleccioneu la vostra xarxa Wi-Fi local).
<p>Si el problema persisteix, poseu-vos en contacte amb el vostre centre de serveis autoritzat de Kenwood més proper.</p> <p>Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis de Kenwood més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.</p>		

Informació de l'ecodisseny

Port de xarxa: port de Wi-Fi únic, activat per defecte.

	TYPE CCL50
Rang de freqüència RF:	2412 - 2472 MHz
Potència de transmissió màxima:	<20 dBm

Protocol de comunicacions: IEEE802.11 b, g, n

El CCL50 té un únic port de xarxa Wi-Fi i està dissenyat per ser utilitzat com un equip de xarxa controlat de manera remota.

- El port de xarxa es pot desactivar al menú d'ajustos de Wi-Fi i seleccionant "Off".
- El port de xarxa es pot reactivar al menú d'ajustos de Wi-Fi i seleccionant "On".

Mode	Límit	CCL50
Activat no connectat a la xarxa - La pantalla mostra la pantalla del temps, la velocitat i la temperatura.	N/A	N/A
Mode d'espera no connectat a la xarxa - Després de 20 minuts d'inactivitat, la pantalla s'apaga.	<0,5 W	0,45 W
Activat connectat a la xarxa La pantalla mostra la pantalla del temps, la velocitat i la temperatura. Port de xarxa Wi-Fi actiu.	N/A	N/A
Mode d'espera connectat a la xarxa - Després de 20 minuts d'inactivitat. La pantalla s'apaga, el port de xarxa Wi-Fi entra en mode de baix consum.	<2,0 W	1,02 W
Apagat - Activat mitjançant l'interruptor a la part posterior de la unitat.	<0,5 W	0,0 W

Condicions de les mesures:

- Tensió d'entrada: 50 Hz, 230 VCA
- Temperatura ambient: 23 °C
- Data de la prova: 25/06/2019
- Equip: Hewlett Packard: 6814B i HIOKI: PW3335
- Referència al Reglament (CE) núm. 1275/2008 i 801/2013 de la Comissió.

Reactivació: l'aparell es pot reactivar des del mode d'espera de la següent manera:

- Des del mode d'espera connectat a la xarxa: toqueu la pantalla, gireu el dial de control o de manera remota mitjançant l'aplicació.
- Des del mode d'espera no connectat a la xarxa: toqueu la pantalla o gireu el dial de control.
- **El bol i la tapa s'han de mantenir sempre acoblats a la unitat principal per poder-la accionar de manera remota.**

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved.



5720670366/1