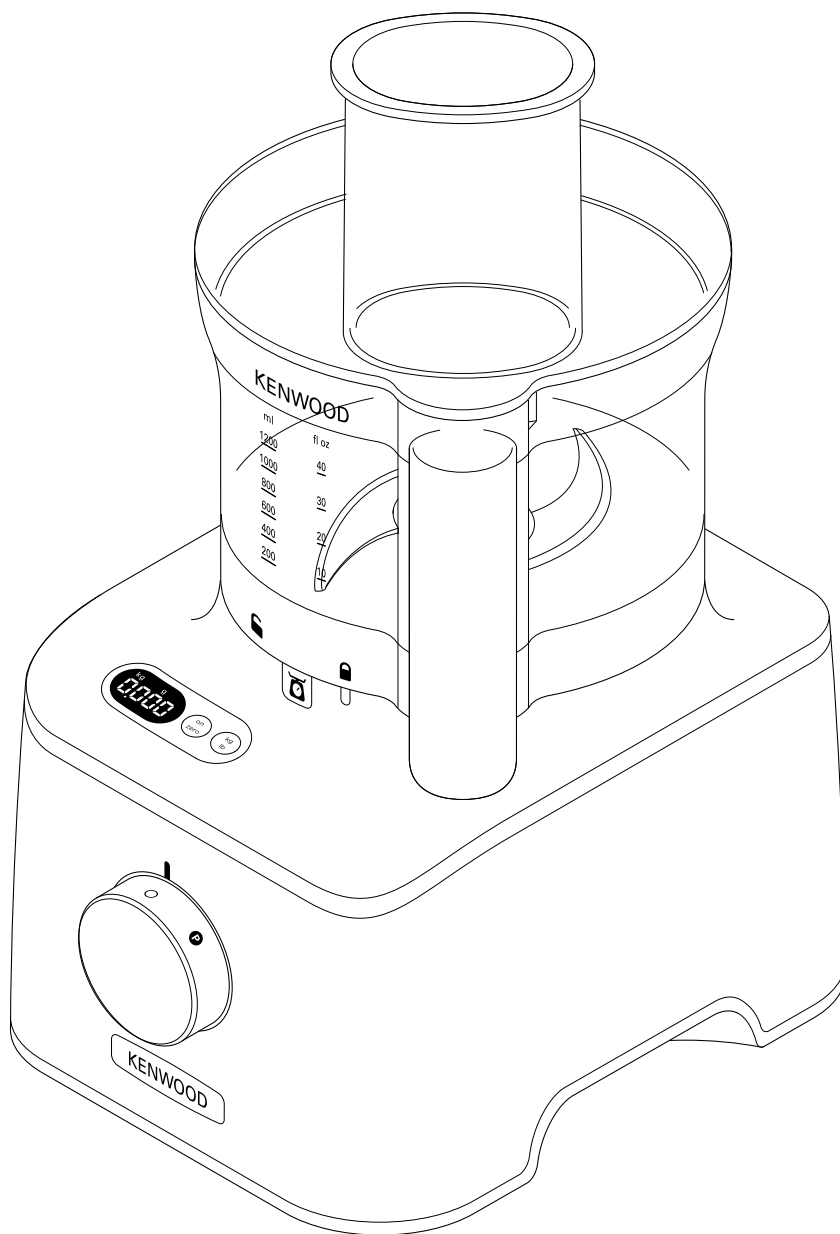
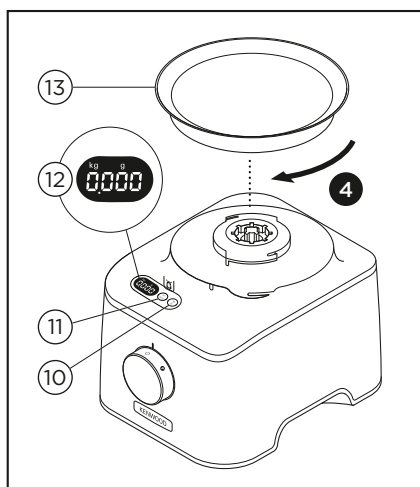
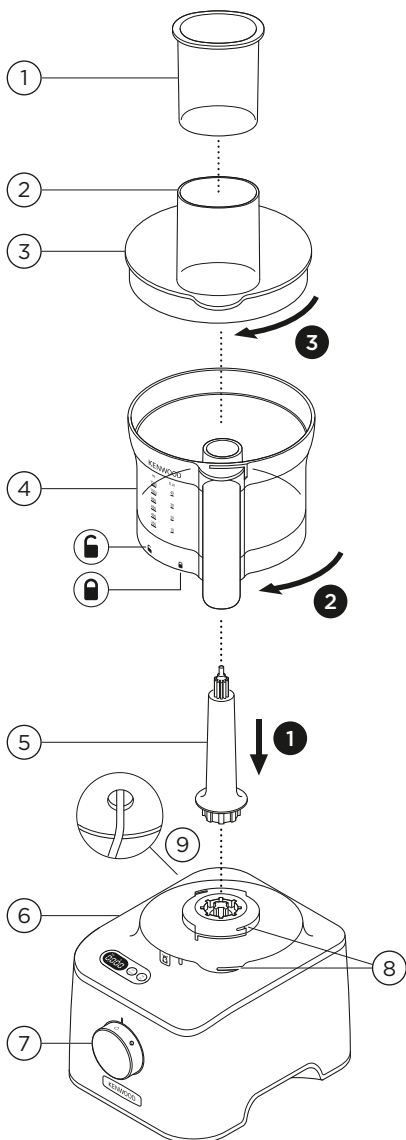


KENWOOD

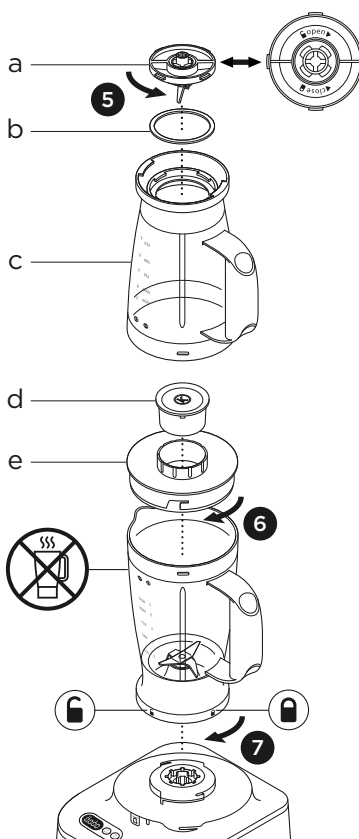
TYPE: FDM31

Instruccions

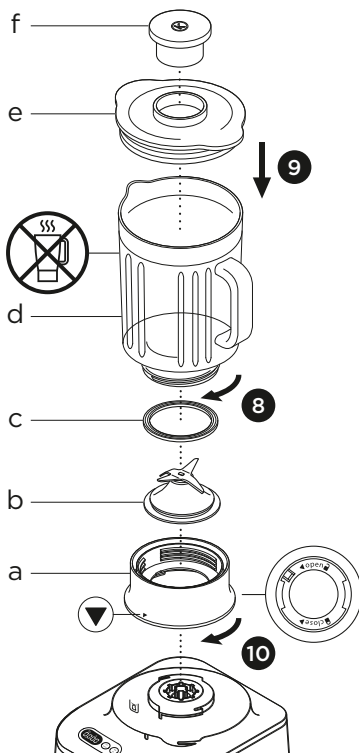




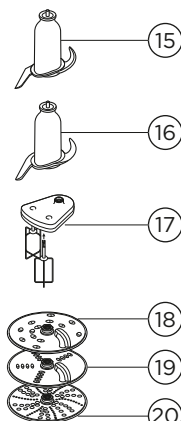
14A Batedora de got de plàstic



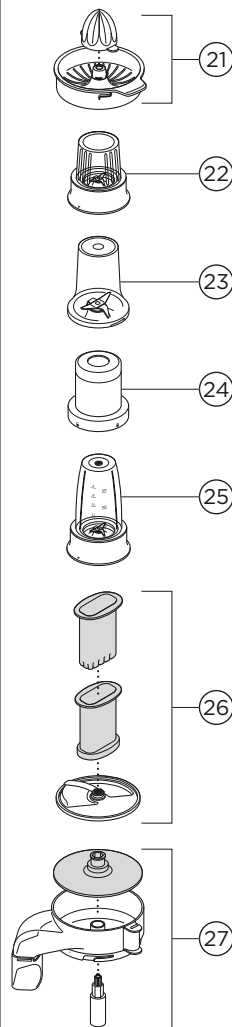
14B Batedora de got de vidre



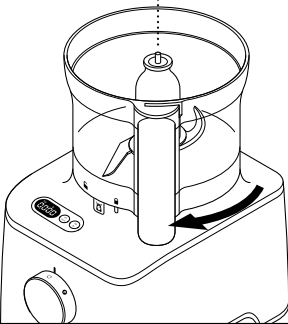
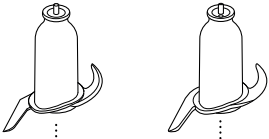
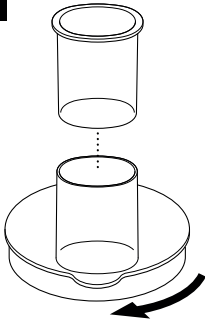
C - Accessoris estàndard



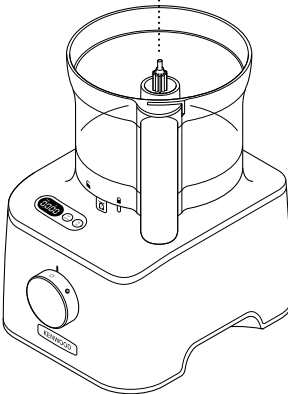
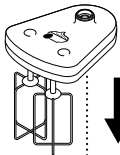
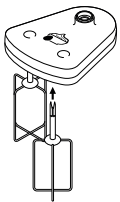
D - Accessoris opcionals



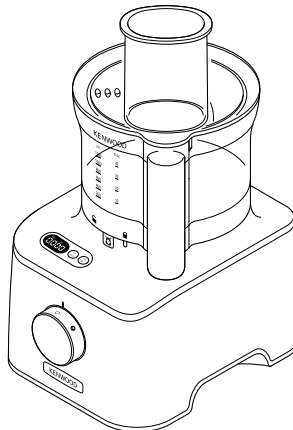
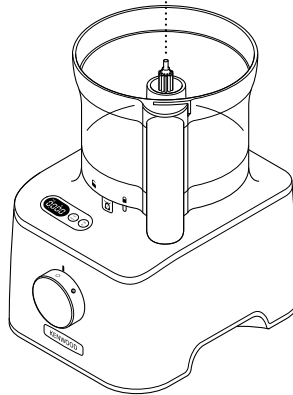
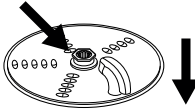
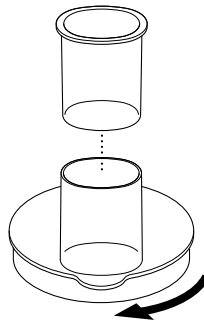
15/16



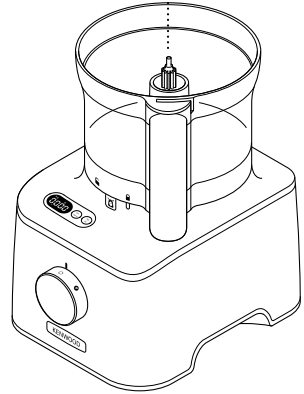
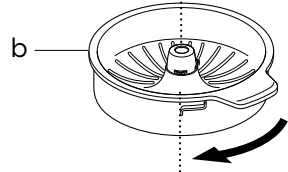
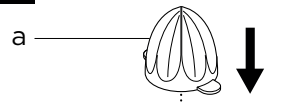
17



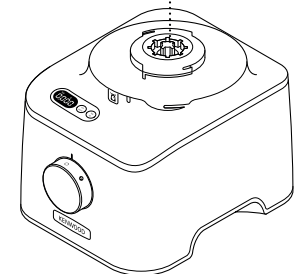
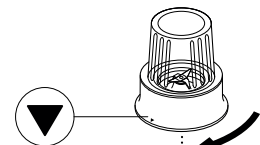
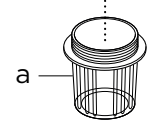
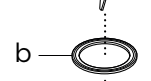
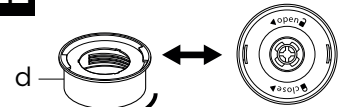
18-19-20



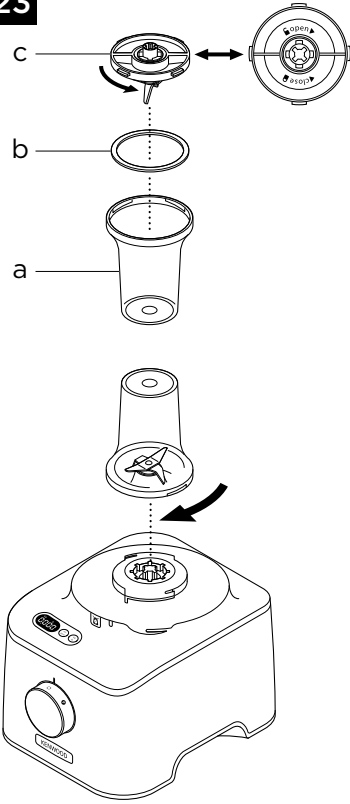
21



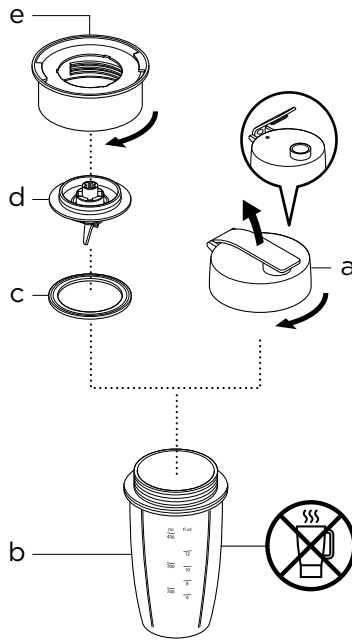
22



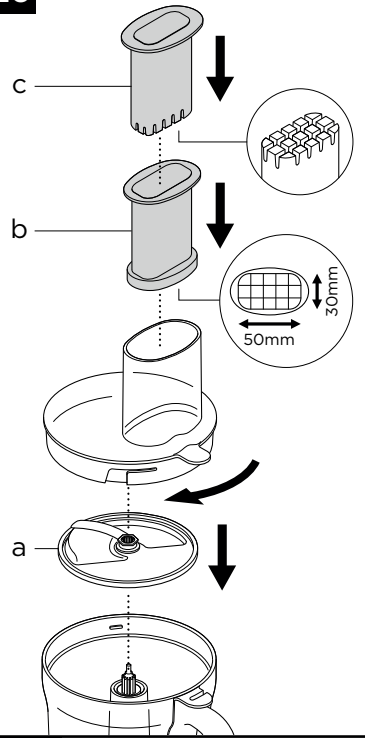
23



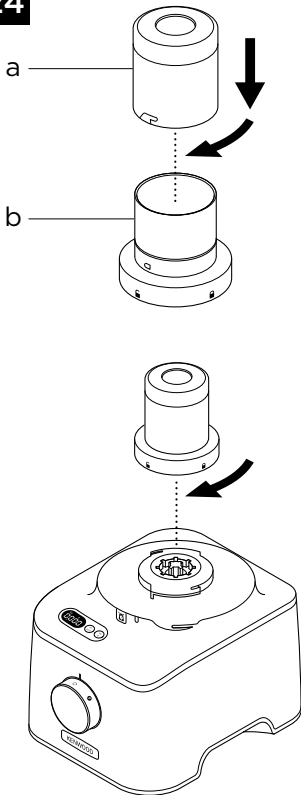
25



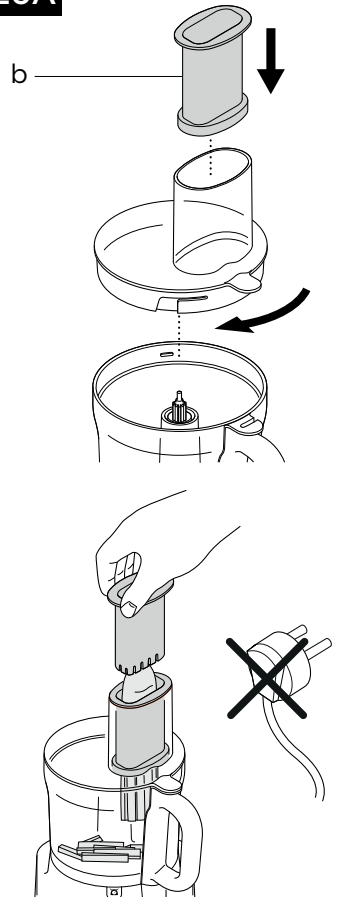
26

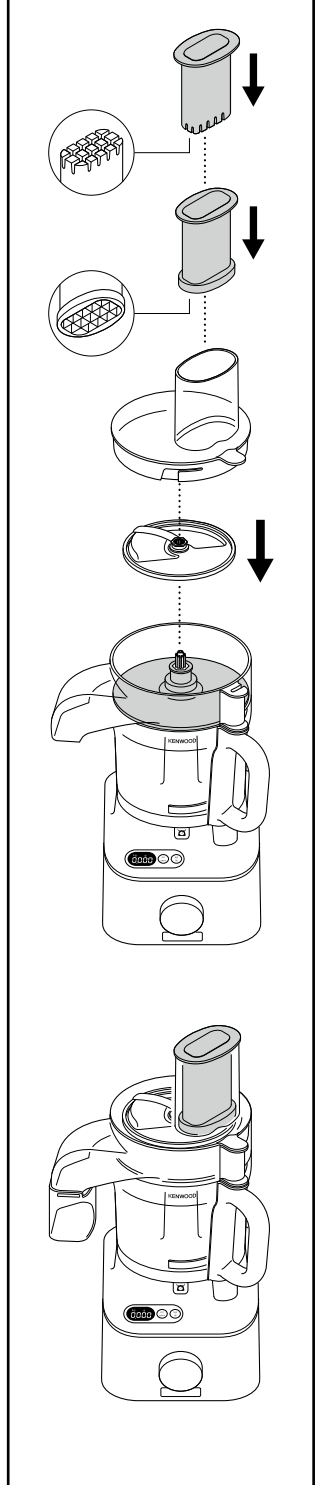
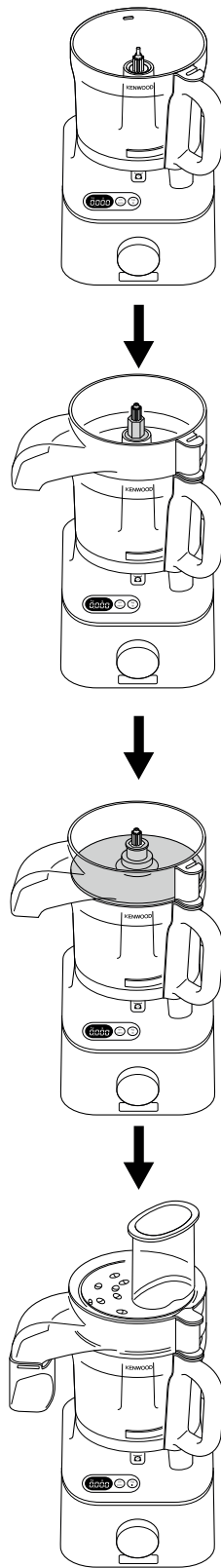
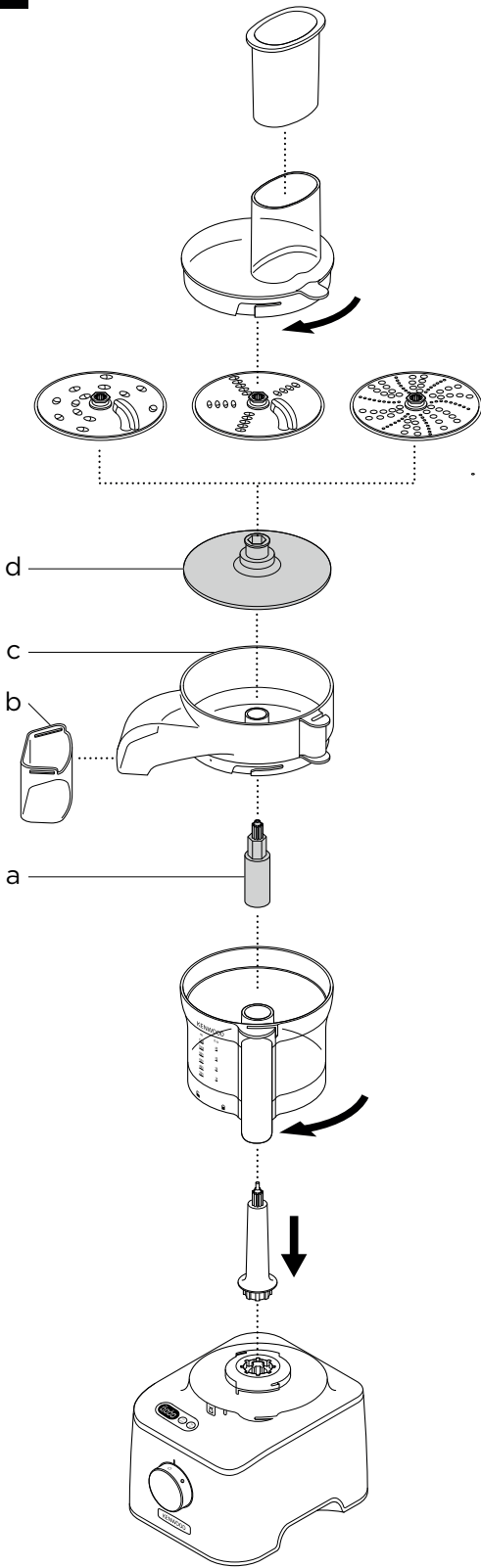


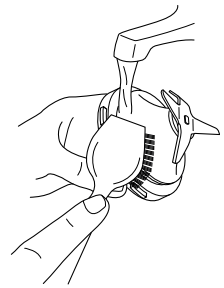
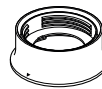
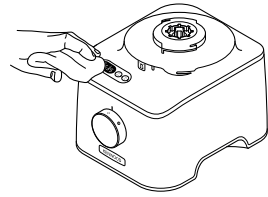
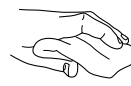
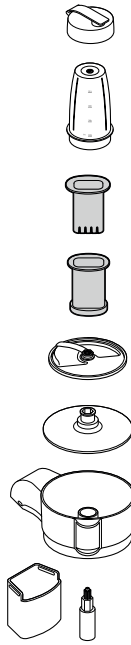
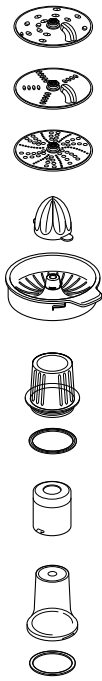
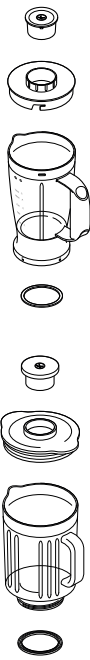
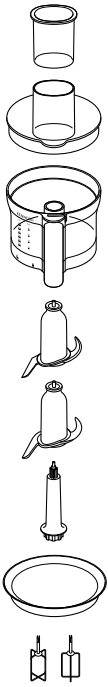
24



26A







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.
- **NO toqueu les fulles afilades.** Les fulles i els discos són molt afilats, manipuleu-los amb cura. **Agafeu-los sempre per la nansa a la part superior, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.**
- **NO processeu ingredients calents.**
- **Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del processador d'aliments o la batedora de got, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.**
- No deixeu mai l'aparell sense vigilància quan estigui en funcionament.
- No sobrepassu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats.
- **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 2GO	60 segons	Desendol·leu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Barreges pesades al bol (p. ex., massa)	60 segons	
Minipicadora/molinet	30 segons	
Molinet triturador	60 segons	

- No aixequu ni porteu el processador per la nansa, ja que la nansa es podria trencar i provocar lesions.
- Traieu sempre la fulla abans d'abocar el contingut del bol.
- Mantingueu les mans i els estris fora del bol del processador i del got de la batedora mentre estiguin connectats a la font d'alimentació. Si cal empènyer els aliments cap avall, feu servir un estri adequat com ara una espàtula.
- Apagueu sempre l'aparell i desconnecteu-lo de la font d'alimentació si el deixeu sense vigilància i abans de muntar-lo, desmuntar-lo o netejar-lo.
- No utilitzeu mai els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedor subministrat.
- **No acobleu mai el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que el got/l'ampolla o el vas/la tapa del molinet estiguin acoblats.**
- AVÍS: abans de treure la tapa del bol, la batedora de got o el molinet de la unitat de potència:
 - apagueu l'aparell;
 - espereu fins que l'accessori o les fulles s'hagin aturat completament;
 - aneu amb compte de no desenroscar el got/l'ampolla de la batedora o el vas/la tapa del molinet del conjunt de fulles.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat d'encesa/apagada.
- **Aquest aparell s'espallirà i pot causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.**
- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat.
- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu "Servei tècnic i atenció al client".
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- No deixeu que l'excés de cable quedi penjant de la taula o taulell ni que toqui superfícies calentes.
- 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.
- 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.
- Un mal ús del processador, la batedora de got o el molinet pot provocar lesions.
- La potència màxima s'estableix en funció de l'accessori minipicadora/molinet, ja que és el que requereix la força més gran. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.

Batedora de got/Blend-Xtract 2GO

-  **NO processeu ingredients calents.**
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al got/l'ampolla o abans de barrejar-los.
- 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 feu servir mai la batedora de got buida.
- 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.

Blend-Xtract 2GO

- No begueu mai cap líquid calent de l'ampolla.
- Quan begueu per la tapa, comproveu que la beguda sigui homogènia. Potser calgui fer alguns experiments per aconseguir el resultat desitjat, especialment quan es processen aliments fermes o verds, ja que alguns ingredients poden quedar sense processar.
- 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.

Accessoris del molinet

- No acobieu mai el conjunt de fulles a la unitat de potència sense que el vas/la tapa estiguin col·locats.
- No desenrosqueu mai el vas/la tapa mentre el molinet estigui acoblat a l'aparell.
- No toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- No traieu mai el molinet fins que les fulles s'hagin aturat completament.
- L'aparell no funcionarà si el molinet no està acoblat correctament.
- No processeu ingredients calents al molinet; deixeu que es refredin a temperatura ambient abans de processar-los.

Minipicadora/molinet

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

Molinet triturador

- No processeu arrel de cúrcuma seca, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.

Accessoris i discos de l'Express Dice/Express Serve

- La reixeta de tall i els discos són molt afilats; manipuleu-los amb cura quan els acobieu, els tragueu o els netegeu. **Agafeu-los sempre per la nansa, lluny de la vora tallant, quan manipuleu les fulles afilades, quan buideu el bol i durant la neteja.**
- 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.

- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu fins que el disc de tall s'hagi aturat completament.
- No aboqueu líquids calents pel tub d'alimentació.

Express Serve

- Eviteu el contacte amb les peces mòbils. Mantingueu els dits fora de l'obertura de sortida d'aliments.
- Quan utilitzeu els discos o el tallaverdures a daus, no poseu l'aparell en marxa sense que la placa d'expulsió estigui acoblada. **Si la placa d'expulsió no està acoblada, el menjar s'embossarà sota el disc i no sortirà per la sortida d'aliments, la qual cosa podria danyar l'accessori.**
- L'espremedor de cítrics no està dissenyat per utilitzar-se amb l'Express Serve. Utilitzeu sempre l'espremedor de cítrics amb el bol principal.

Neteja

- Netegeu la unitat de potència i el capçal del batedor de varetes amb un drap humit i després eixugueu-los bé. Assegureu-vos que l'àrea d'enclavament ⑧ estigui lliure de restes de menjar.
- No submergiu la unitat de potència, els conjunts de fulles ni el capçal del batedor de varetes en aigua.
- El bol, la tapa, l'empenyedador i tots els accessoris/estris, excepte els conjunts de fulles i el capçal del batedor de varetes, es poden rentar tant a mà com al rentaplats.
- Els conjunts de fulles s'han de netejar amb un raspall i esbandir-se sota l'aigua corrent.

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

- 1 Traieu les fundes protectores de plàstic de la fulla. **Aneu amb compte, ja que les fulles són molt afilades.** No guardeu les fundes protectores, ja que només es fan servir per protegir la fulla durant el procés de fabricació i el transport.
- 2 Per netejar les peces, consulteu "Cura i neteja".

Descripció de l'aparell

Processador

- ① Empenyedor
- ② Tub d'alimentació
- ③ Tapa
- ④ Bol
- ⑤ Eix motor desmuntable
- ⑥ Unitat de potència
- ⑦ Control de velocitat/Pulse
- ⑧ Enclavaments de seguretat
- ⑨ Allotjament per al cable (a la part posterior)

Funció de pesatge

- ⑩ Botó kg/lb
- ⑪ Botó on/zero
- ⑫ Pantalla
- ⑬ Safata de pesatge

14A Batedora de got de plàstic (si s'hi inclou)

- a Conjunt de fulles
- b Anell de segellat
- c Got
- d Tap d'ompliment
- e Tapa

14B Batedora de got de vidre (si s'hi inclou)

- a Base de les fulles
- b Unitat de fulles
- c Anell de segellat
- d Got
- e Tapa
- f Tap d'ompliment

C Accessoris estàndard

- 15 Fulla
- 16 Ganxo de pastar
- 17 Batedor de varetes doble
- 18 Disc tallador/ratlador de 4 mm
- 19 Disc tallador/ratlador de 2 mm
- 20 Disc ratllador extrafi

Accessoris




És possible que el vostre processador d'aliments no inclogui tots els accessoris que s'enumeren a continuació. Els accessoris depenen del model seleccionat. Consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client" per obtenir informació sobre com comprar un accessori no inclòs al paquet.

D Accessoris opcionals

- 21 Espremedor de cítrics (si s'hi inclou)
- 22 Minipicadora/molinet de vidre (si s'hi inclou)
- 23 Minipicadora/molinet de plàstic (si s'hi inclou)
- 24 Molinet triturador (si s'hi inclou)
- 25 Blend-Xtract 2GO (si s'hi inclou)
- 26 Express Dice (si s'hi inclou)
- 27 Express Serve (si s'hi inclou)

Ús del processador d'aliments

Il·lustracions 1 - 3

- 1 Acobleu l'eix motor desmuntable sobre la unitat de potència.
- 2 Després acobleu el bol alineant el símbol  que hi ha al bol amb el símbol  que hi ha a la unitat de potència i gireu en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi bloquejat .
- 3 Col·loqueu un accessori sobre l'eix motor del bol.
 - Acobleu sempre el bol i l'accessori al processador abans d'afegir-hi qualsevol ingredient.
- 4 Acobleu la tapa i assegureu-vos que la part superior de l'eix motor/estri quedi situada al centre de la tapa.
 - **No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat d'encesa/apagada.**
- 5 Endol·leu l'aparell, enceneu-lo i seleccioneu una velocitat. Consulteu la taula d'usos recomanats.
 - **El processador no funcionarà si el bol o la tapa no estan acoblats correctament dins de l'enclavament. Comproveu que el tub d'alimentació i la nansa del bol estiguin situats cap al cantó dret de la part davantera.**

- Useu el control Pulse (**P**) per generar impulsos curts. El control Pulse funcionarà mentre es mantingui premut.
- 6 Invertiu el procediment anterior per treure la tapa, els accessoris i el bol.
 - **Apagueu i desendol·leu sempre l'aparell abans de treure la tapa.**

Important

- El processador no és adequat per triturar o moldre grans de cafè ni per convertir sucre granulat en sucre llustre.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants a les barreges, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que hi podrien quedar taques permanents.

Funció de pesatge

Il·lustracions 4

El vostre processador d'aliments està equipat amb una funció de pesatge integrada per poder pesar els ingredients directament al bol o al got de la batedora.

- La capacitat de pesatge màxima és de 3 kg.

Ús de la funció de pesatge

- 1 Acobleu sempre el bol, l'eix motor desmuntable i l'accessori o el got de la batedora sobre la unitat de potència abans d'afegir-hi els ingredients.
- 2 Endol·leu l'aparell - la pantalla romandrà en blanc.
- 3 Premeu el botó ON/ZERO una vegada i la pantalla s'encendrà.
- 4 Premeu el botó (kg/lb) per seleccionar els grams o les unces. La pantalla prendrà per defecte l'ajust kg/g quan s'encengui per primera vegada.
 - La unitat pesa en increments d'1 g, i es recomana fer servir culleradetes o cullerades per pesar quantitats petites.
 - Per posar a zero, premeu el botó ON/ZERO una vegada.
- 5 Peseu els ingredients necessaris directament dins del bol o del got.
- 6 Després d'haver pesat tots els ingredients, acobleu la tapa i seleccioneu una velocitat per fer funcionar el processador.
 - El pes de qualsevol ingredient addicional que s'afegeixi al tub d'alimentació mentre el processador estigui en funcionament no apareixerà a la pantalla.
 - La pantalla es pot apagar manualment mantenint premut el botó ON/ZERO durant uns segons.

Si teniu problemes amb el funcionament de la funció de pesatge, consulteu la guia de solució de problemes.

Safata de pesatge

Se subministra una safata de pesatge amovible per pesar ingredients sense el bol ni la batedora. Per utilitzar-la, col·loqueu la safata sobre la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada. Després seguïu els passos 2 a 4 indicats a "Ús de la funció de pesatge".

Per treure la safata, gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge i traieu-la.

Ús dels accessoris

Consulteu la taula d'usos recomanats per a cada accessori.

14A Batedora de got de plàstic (si s'hi inclou)

Ús de la batedora de got

Il·lustracions 5 - 7

1 Acobieu l'anell de segellat al conjunt 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 Subjecteu la part inferior del conjunt de fulles i introduïu les fulles dins del got; gireu en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:

 - Posició de desbloqueig

 - Posició de bloqueig

3 Poseu els ingredients al got.

4 Acobieu la tapa al got i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que faci clic. Acobieu el tap d'ompliment.

5 Poseu la batedora de got sobre la unitat de potència, alineeu el símbol  que hi ha a la batedora de got amb el símbol  que hi ha a 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 de got no està acoblada correctament dins de l'enclavament.**

14B Batedora de got de vidre (si s'hi inclou)

Ús de la batedora de got

Il·lustracions 8 - 10


1 Acobieu l'anell de segellat a la unitat de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.

2 Fixeu la unitat de fulles dins de la base.

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



3 Enrosqueu el got al conjunt de fulles. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior de la unitat de fulles:

 - Posició de desbloqueig

 - Posició de bloqueig

4 Poseu els ingredients al got.

5 Acobieu la tapa al got i empenyeu cap avall perquè quedi ben fixada. Acobieu el tap d'ompliment.

6 Poseu la batedora de got sobre la unitat de potència, alineeu el símbol  que hi ha a la batedora de got amb el símbol  que hi ha a 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 de got no està acoblada correctament dins de l'enclavament.**

Consells i suggeriments

- Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batedora de got. Traieu el tap d'ompliment. Després, amb l'aparell en marxa, afegiu l'oli lentament a través de l'orifici de la tapa.
- Quan trebal·leu 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.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- 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.

15 Fulla

Seguiu les instruccions que s'indiquen a "Ús del processador d'aliments".

Consells i suggeriments

- Per obtenir textures més gruixudes, utilitzeu el control Pulse.
- Talleu els aliments com la carn, el pa i la verdura a daus de 2 cm aproximadament.
- Trenqueu les galetes en trossos i introduïu-les pel tub d'alimentació amb l'aparell en marxa.
- Tingueu cura de no processar els ingredients excessivament.
- Per fer pasta de full, utilitzeu mantega acabada de treure del frigorífic i tallada a daus de 2 cm.
- Per obtenir millors resultats quan processeu fruita o ingredients enganxosos com ara dàtils, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguiu processant-los a velocitat màxima.

16 Ganxo de pastar

Utilitzeu aquest estri per a barreges amb llevat.

Seguiu les instruccions que s'indiquen a "Ús del processador d'aliments".

Consells i suggeriments

- No processeu els ingredients durant més de 60 segons seguits.
- Poseu els ingredients secs al bol i afegiu el líquid pel tub d'alimentació amb l'aparell en marxa. Processeu els ingredients fins a obtenir una bola de massa elàstica i homogènia.
- Torneu a pastar, però feu-ho a mà. No és aconsellable tornar a pastar al bol, ja que això podria afectar l'estabilitat de l'aparell.

17 Batedor de varetes doble

Ús del batedor de varetes

- 1 Acobieu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Inseriu cada batedor al capçal empenyent-lo perquè quedi ben fixat.
- 3 Acobieu el batedor de varetes girant-lo amb cura fins que encaixi a l'eix motor.
- 4 Afegiu els ingredients.
- 5 Acobieu la tapa i assegureu-vos que l'extrem de l'eix quedi situat al centre de la tapa.

Consells i suggeriments

Important



Utilitzeu-lo només per a barreges lleugeres com clares d'ou i nata.



El batedor de varetes no és adequat per a preparats per a pastissos en un sol pas, ja que aquestes barreges són massa pesades i podrien danyar-lo. Utilitzeu sempre la fulla.

- Per obtenir els millors resultats, els ous han d'estar a temperatura ambient.
- Abans de començar a batre, assegureu-vos que el bol i els batedors de varetes estiguin nets i sense restes de greix.

18 - 20 Discos

Ús dels discos de tall

- 1 Acobieu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Agafeu el disc per la part central i poseu-lo sobre l'eix motor amb el costat apropiat cap amunt.
- 3 Acobieu la tapa.
- 4 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
- 5 Enceneu l'aparell i empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedador ; **no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.**

Consells i suggeriments

- Utilitzeu ingredients frescos.
- No talleu 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.
- Quan talleu o ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
- Després de processar els aliments, sempre quedaran petites restes de menjar al disc o al bol.

21 Espremedor de cítrics

(si s'hi inclou)

- a Con
- b Colador

Ús de l'esprenedor de cítrics

- 1 Acobieu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Acobieu el colador dins del bol; assegureu-vos que la nansa del colador estigui ben fixada al seu lloc directament a sobre de la nansa del bol.
- 3 Poseu el con sobre l'eix motor i gireu-lo fins que arribi a baix.
- 4 Talleu la fruita per la meitat. Després enceneu l'aparell i premeu la fruita sobre el con.

- **L'espremedor de cítrics no funcionarà si el colador no està fixat correctament.**

Consells i suggeriments


- Per obtenir els millors resultats, guardeu i espremeu la fruita a temperatura ambient i feu-la rodar sobre el taulell abans d'esprèmer-la.
- Per ajudar a extreure el suc, moveu la fruita d'un costat a l'altre quan l'espremeu.
- Quan espremeu grans quantitats de fruita, buideu el colador regularment per impedir l'acumulació de polpa i llavors.

22 Minipicadora/molinet de vidre (si s'hi inclou)

- a Vas
- b Anell de segellat
- c Unitat de fulles
- d Base de les fulles

- 1 Poseu els ingredients al vas.
- 2 Acobieu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
- 3 Fixeu la unitat de fulles dins de la base.
- 4 Gireu el conjunt de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
- 5 Enrosqueu el conjunt de fulles al vas fins que estigui ben ajustat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:

 - Posició de desbloqueig

 - Posició de bloqueig

- 6 Poseu el molinet sobre la unitat de potència, alineeu el símbol ▼ que hi ha al molinet amb el símbol ■ que hi ha a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 7 Seleccioneu la velocitat màxima o feu servir el control Pulse (P).

23 Minipicadora/molinet de plàstic (si s'hi inclou)

- a Vas
- b Anell de segellat
- c Conjunt de fulles

- 1 Poseu els ingredients al vas.
- 2 Acobieu l'anell de segellat al conjunt de fulles.
- 3 Gireu el conjunt de fulles cap per avall. Poseu-lo dins del vas, amb les fulles cap avall.
- 4 Enrosqueu el conjunt de fulles al vas fins que estigui ben ajustat. Consulteu els gràfics següents que apareixen a la part inferior del conjunt de fulles:

 - Posició de desbloqueig

 - Posició de bloqueig

- 5 Poseu el molinet sobre la unitat de potència, alineeu el símbol ▼ que hi ha al molinet amb el símbol ■ que hi ha a la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 6 Seleccioneu la velocitat màxima o feu servir el control Pulse (P).

Consells i suggeriments

- Menjar per a nadons/puré: deixeu que els aliments cuinats es refredin a temperatura ambient abans de processar-los al molinet.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

24 Molinet triturador (si s'hi inclou)

- a Tapa del molinet
- b Conjunt de fulles del molinet triturador

- 1 Poseu els ingredients dins del conjunt de fulles.
- 2 Acobieu la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 3 Poseu el molinet sobre la unitat de potència i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 4 Seleccioneu la velocitat màxima o feu servir el control Pulse (P).

Consells i suggeriments

- Per obtenir un resultat òptim, quan processeu espècies, no processeu més de 50 g alhora.
- 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.
- No processeu arrel de cúrcuma seca al molinet, ja que és massa dura i podria danyar les fulles.
- Talleu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.
- Per obtenir millors resultats, es recomana fer servir el bol principal per picar herbes aromàtiques.

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

- a Tapa dosificadora
- b Ampolla
- c Anell de segellat
- d Unitat de fulles
- e Base de les fulles

- 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 Acobleeu l'anell de segellat al conjunt de fulles i assegureu-vos que l'anell estigui col·locat correctament a la zona ranurada.
- 3 Fixeu la unitat de fulles dins de la base.
 - Si l'anell de segellat està danyat o no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.
- 4 Subjecteu la part inferior del conjunt de fulles i poseu-lo sobre l'ampolla, amb les fulles cap avall.
- 5 Enrosqueu el conjunt de fulles sobre l'ampolla; gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
 - Agiteu per dispersar els ingredients.
 - Poseu la batidora sobre la unitat de potència i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 6 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.

Consells i suggeriments

- Tingueu en compte que quan l'ampolla s'omple fins a la capacitat màxima (400 ml), equival aproximadament a dues racions.
- Si no teniu intenció de consumir la beguda immediatament, conserveu-la al frigorífic.
- 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.
- Algunes begudes poden separar-se si reposen, per tant, és millor beure-les de

seguida. Les begudes que s'hagin separat s'han de remenar abans de beure-les.

- Quan la tapa dosificadora estigui acoblada, mantingueu sempre l'ampolla en posició vertical.

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.

26 Express Dice (si s'hi inclou)

- a Disc per tallar a daus
- b Reixeta per tallar a daus
- c Empenyedor per tallar a daus

Important

- El disc per tallar a daus està dissenyat per utilitzar-se únicament amb el tallaverdures a daus.
- L'empenyedador per tallar a daus s'ha d'utilitzar únicament amb la reixeta per tallar a daus. Si es fa servir sense col·locar la reixeta per tallar a daus, es produiran danys a la part inferior de l'empenyedador.

Ús de l'Express Dice

- 1 Acobleeu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Afegiu el disc per tallar a daus i poseu la tapa.
- 3 Poseu la reixeta per tallar a daus dins del tub d'alimentació.
- 4 Enceneu l'aparell i utilitzeu l'empenyedador per tallar a daus per processar aliments a través de la reixeta per tallar a daus.

Consells i suggeriments

- Per ajudar amb el processament, poseu les dues mans a la part superior de l'empenyedador i empenyeu cap avall amb fermesa.
- Per obtenir millors resultats, utilitzeu fruites i verdures crues i fresques.
- Per evitar que els aliments s'embossin, no els atapeïu al tub d'alimentació. L'ideal seria tallar els aliments en trossos no superiors a:

50 X 30 mm

- Si els aliments estan massa durs per empenyer-los a través de la reixeta, coeu-los durant aproximadament 10-15 minuts i

després deixeu que es refredin al frigorífic abans de processar-los.

- Traieu sempre les pells dures, els pinyols, les llavors, etc., dels aliments abans de processar-los.

Nota:

- A causa de les diferents mides i formes dels aliments, entre els daus resultants n'hi haurà alguns de deformats, la qual cosa és normal.
- Els aliments com el formatge, el pernil i el xoriço s'embossaran a la reixeta, així que no es recomana utilitzar aquest accessori amb aquests aliments.

Netejar la reixeta

Utilitzeu l'extrem de l'empenyedador per treure qualsevol resta de menjar que pugui quedar atrapada a la reixeta per tallar a daus.

26A L'Express Dice també es pot fet servir per preparar patates fregides, crudités i bastons.

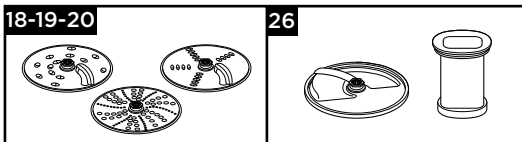
- 1 Poseu la reixeta per tallar a daus sense el disc per tallar a daus.
- 2 A continuació, empenyeu els aliments manualment a través de la reixeta sense encendre l'aparell.

27 Express Serve (si s'hi inclou)

- a Eix motor de l'Express Serve
- b Canal d'extensió
- c Base
- d Placa d'expulsió

- 1 Acobieu l'eix motor i el bol a la unitat de potència.
- 2 Acobieu l'eix motor petit a l'eix principal; **l'Express Serve no funcionarà si no hi està acoblat.**
- 3 Col·loqueu l'accessori/disc desitjat; no apliqueu una força excessiva. Consulteu les seccions dels discos i de l'Express Dice per obtenir més informació, consells i suggeriments.
- 4 Acobieu la tapa.

Utilitzeu-lo juntament amb els elements següents:



Important - Tallaverdures a daus i discos

- 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.

Cura i neteja

- Apagueu i desendolieu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- **Manipuleu la fulla i els discos de tall amb cura, ja que són molt afilats.**
- Alguns aliments poden tacar el plàstic. Això és totalment normal i no perjudicarà el plàstic ni afectarà el sabor dels aliments. Per eliminar les taques, fregueu el plàstic amb un drap suau mullat en oli vegetal.

Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé. Assegureu-vos que l'àrea d'enclavament **8** estigui lliure de restes de menjar.
- No submergeu la unitat de potència en aigua.
- Recolliu l'excés de cable a la zona d'emmagatzematge a la part posterior de la unitat de potència **9**.

Instruccions de neteja – Consulteu la il·lustració corresponent **28**.

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.

Taula d'usos recomanats





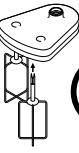




No feu funcionar l'aparell durant més temps del que s'especifica a continuació sense un període de descans.







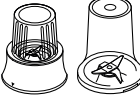
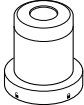

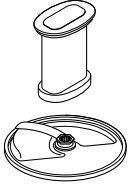
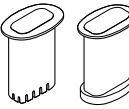
No sobrepassu les capacitats màximes indicades a la taula que apareix a continuació.

Si el feu servir de manera contínua durant períodes de temps més llargs, podeu danyar l'aparell.

La informació sobre el processament que es facilita és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.

No processeu ingredients calents.

Estri/ accessori	Funció		 (segons)	
	Preparats per a pastissos en un sol pas	2	10	Pes total 1,2 kg
	Pasta de full - barrejar mantega amb farina. Afegir aigua per combinar ingredients per a pasta de full	2 1 - 2	10 10 - 20	Pes de la farina 300 g
	Trossejar peix i carn magra Patés i terrines	2	10 - 30	Pes màx. de la carn magra 400 g
	Trossejar verdures	P	5 - 10	100 g - 250 g
	Picar fruites seques	2	30 - 60	100 g - 200 g
	Herbes aromàtiques	2	20 - 30	30-50 g
	Maionesa	2	60 - 80	4 rovells d'ou
	Fer puré amb fruita tova, verdures i fruita cuites	2	10 - 30	500 g
	Clares d'ou	2	60 - 120	2 - 6 (200 g)
	Muntar nata (els temps de processament poden variar depenent del contingut de greix de la nata)	2	60 - 120	250-500 ml
	Barreges amb llevat	2	60	Pes de la farina 340 g Un pes total de 550 g
 	Ratllar i tallar aliments consistents com ara formatge, pastanagues, patates i aliments d'una textura similar	2	-	No ompliu per sobre de la capacitat màxima de 1,2 l marcada al bol
	Tallar a rodanxes aliments més tous com ara cogombres i tomàquets	1	-	
	Ratllar formatge parmesà	2	-	

Estri/ accessori	Funció		 (segons)	
	Usar per fer sucs de fruites cítriques com ara taronges, llimones, llimes i aranges.	1	-	-
 	Begudes i líquids freds (afegiu el gel/ingredients congelats al got en darrer lloc)	2	30 - 60	1,2 litres
	Batuts/barreges a base de llet freda	2	15 - 30	1 litre
	Picar gel	P	30 - 40	6 glaçons (125 g)
	Barreja per arrebossat (afegiu els ingredients líquids en primer lloc)	1 ↓ 2	10 ↓ 50	1 litre
	Fruites seques	2	10 - 30	50 g
	Grans de cafè	2	30	50 g
	Carn crua (bistec) tallada a daus de 2 cm	P	5	70 g
	Processar espècies Grans de pebre negre, llavors de cardamom, llavors de comí, llavors de coriandre i llavors de fonoll	2	30 - 60	50 g
	Moldre grans de cafè	2		50 g
	Picar fruites seques	P	-	50 g
	Processar grans d'all, xilis frescos i arrel de gingebre	P	-	30 g
	Coco fresc	2/P	30 - 60	40 g
	Begudes i smoothies	2	30 - 60	400 ml
	S'utilitza per tallar diferents tipus d'aliments com ara pastanagues, carabassons, cogombres, remolatxa i pomes a daus.	2	-	No ompliu per sobre de la capacitat màxima marcada al bol
	S'utilitza per tallar diferents tipus d'aliments en forma de patates fregides i crudités, com ara patates, pastanagues, carabassons i cogombres.	Manual		

Guia de resolució de problemes		
Problema	Causa	Solució
El processador no funciona.	No hi ha corrent elèctric. El bol no està correctament acoblat a la unitat de potència. La tapa del bol no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que el processador estigui endollat. Comproveu que el bol estigui col·locat correctament i que la nansa estigui situada cap al cantó dret de la part davantera. Comproveu que l'enclavament de la tapa estigui col·locat correctament dins de la zona de la nansa. El processador no funcionarà si el bol i la tapa no estan acoblats correctament. Si cap de les solucions esmentades anteriorment resol el problema, comproveu el fusible/tallacircuit de casa.
	L'eix motor desmuntable ⑤ no està acoblat a la unitat de potència.	Acobieu l'eix motor desmuntable ⑤ a la unitat de potència abans de col·locar el bol. Els estris i els accessoris del bol no funcionaran si l'eix motor no està acoblat.
La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el molinet no funcionen.	La batedora de got, el Blend-Xtract o el molinet no s'han bloquejat correctament. La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el molinet no s'han acoblat correctament.	La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el molinet no funcionaran si no estan acoblats correctament a l'enclavament. Comproveu que el conjunt de fulles estigui ben ajustat dins del got/ampolla/vas.
El processador s'atura durant el processament.	El processador està sobrecarregat/s'han sobrepasat les capacitats màximes. La tapa està desbloquejada.	Comproveu les capacitats màximes indicades a la taula d'usos recomanats. Comproveu que la tapa estigui bloquejada correctament.
La batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o el multimolinet degoten per la base del 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".
Unitat inestable/ vibracions i moviment forts.	S'està processant fruita/ ingredients enganxosos com ara dàtils. La velocitat seleccionada és massa lenta.	Per obtenir millors resultats, feu servir primer el control Pulse per descompondre els ingredients i després seguiu processant-los a velocitat màxima.
Baix rendiment dels estris/accessoris.	Consulteu els consells a la secció "Ús de l'accessori" pertinent. Comproveu que els accessoris estiguin correctament acoblats.	
Funció de pesatge		
La pantalla es congela en [- - -]	La pantalla es congelarà durant el funcionament. La pantalla mostra una lectura negativa perquè no s'ha "posat a zero" i bé els ingredients, bé el bol/tapa/accessori s'ha tret. La quantitat pesada és massa petita.	Funcionament normal. Poseu la pantalla a zero o torneu a posar els ingredients que falten o torneu a col·locar el bol/tapa/accessori. Per mesurar quantitats molt petites, feu servir culleradetes i cullerades.
El pes ha canviat a la pantalla.	La unitat de potència s'ha mogut durant el funcionament.	Col·loqueu sempre el processador sobre una superfície seca i plana abans de pesar els ingredients. No mogueu la unitat de potència durant l'ús de la funció de pesatge. Poseu la pantalla a zero abans de pesar els ingredients següents.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
La pantalla està apagada.	La unitat de potència està desendollada. La pantalla s'apagarà automàticament si es visualitza el mateix pes després de 5 minuts.	Torneu a endollar l'aparell. Premeu el botó ON/ZERO una vegada i la pantalla s'encendrà.
La pantalla mostra [0 - Ld]	La funció de pesatge està sobrecarregada. S'ha aplicat una força excessiva a la unitat de potència.	No sobrepassau la capacitat de pesatge màxima de 3 kg. No sotmeteu la unitat de potència a una força excessiva, ja que això pot danyar el sensor de pesatge.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved



5722077012/1