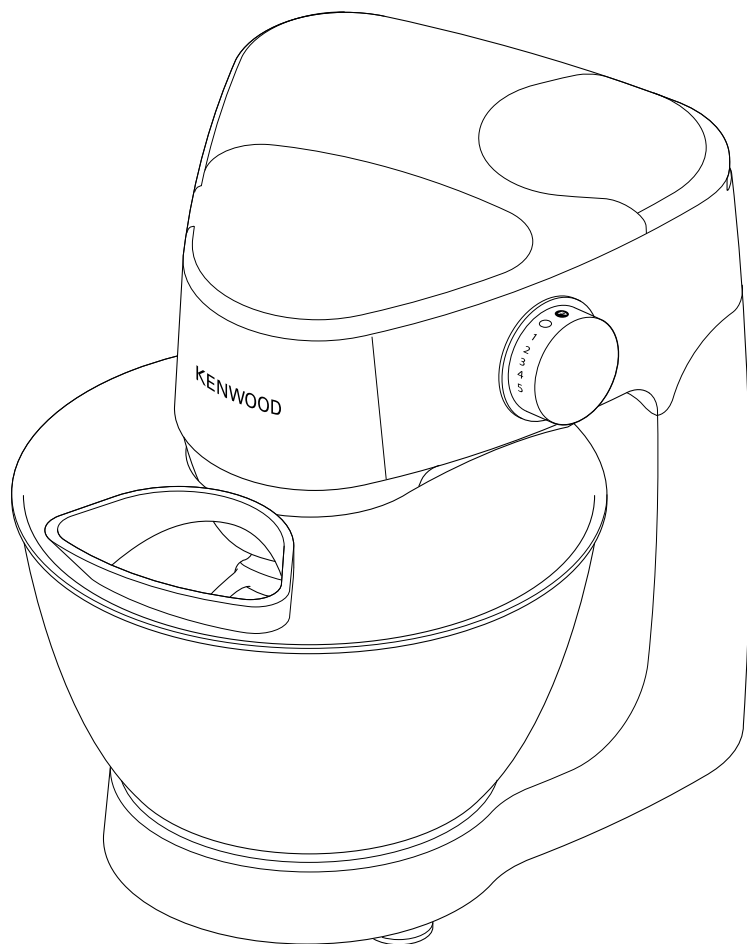
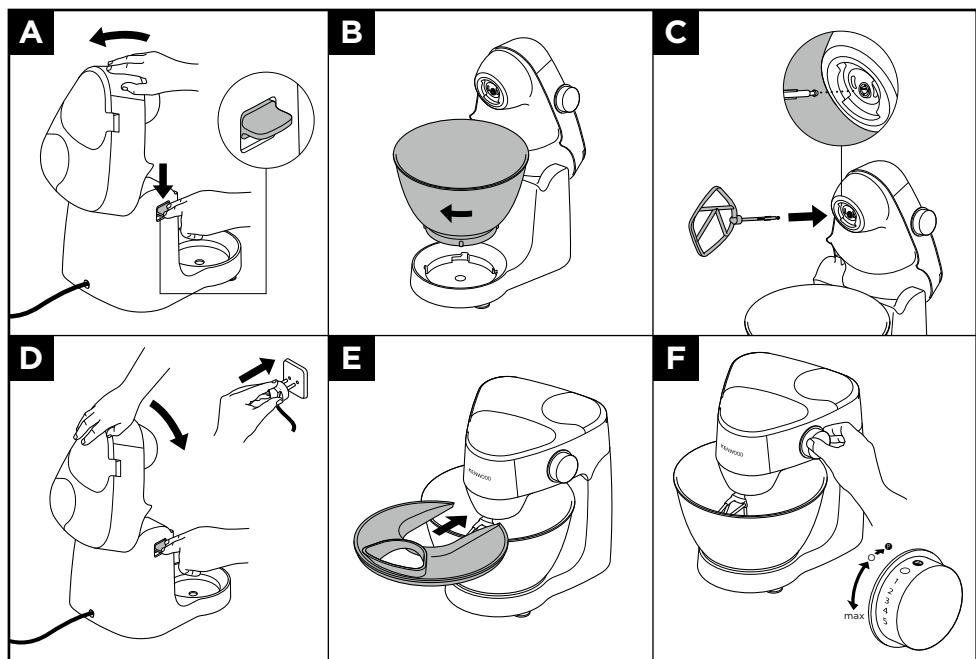
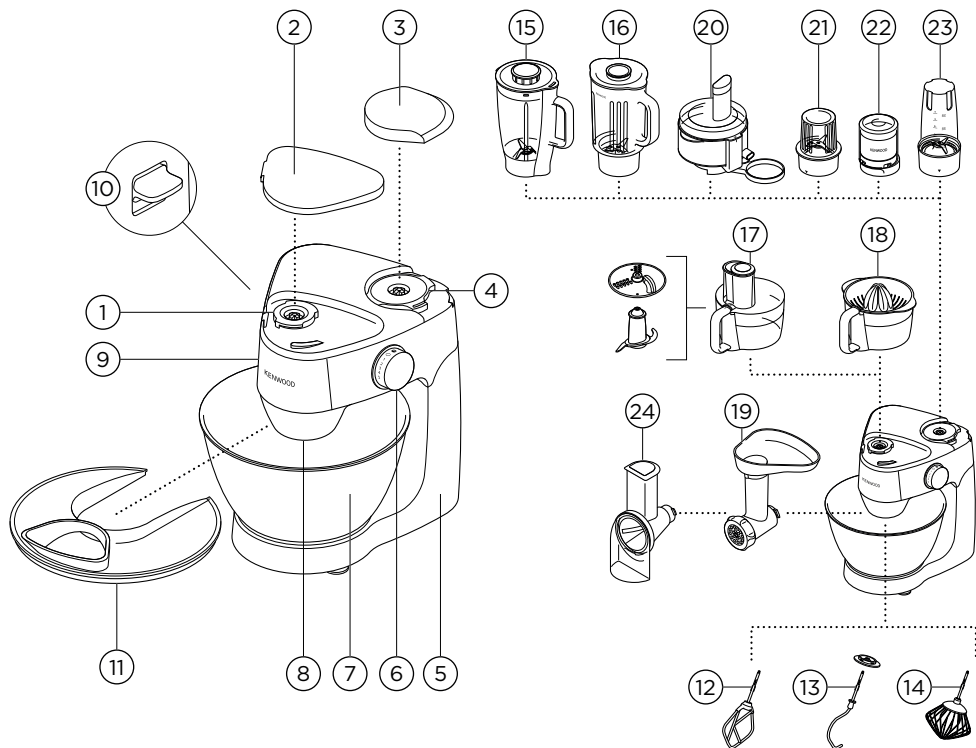


KENWOOD

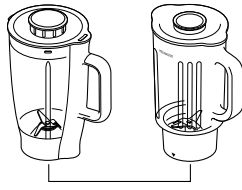
TYPE: KHC29A

instruccions

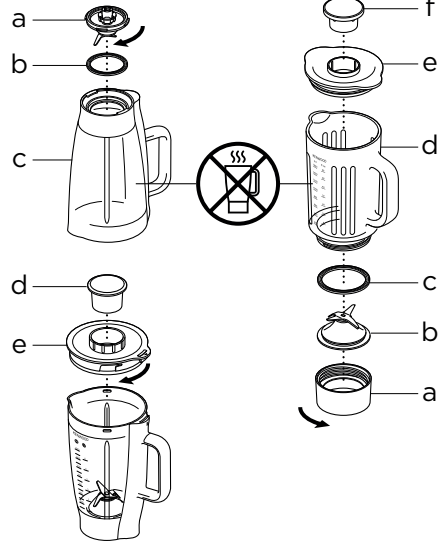
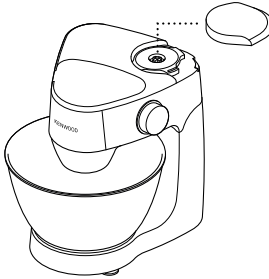
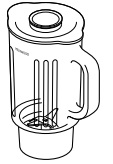




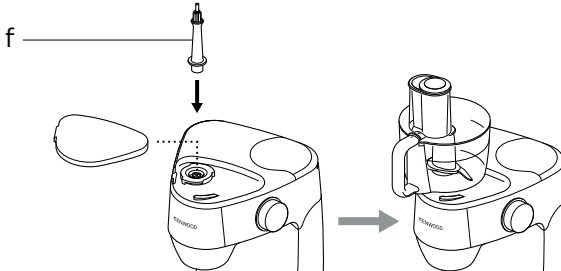
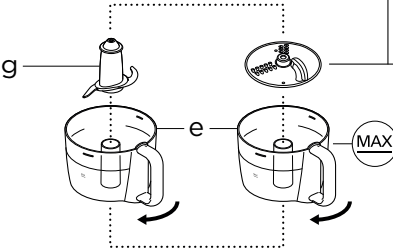
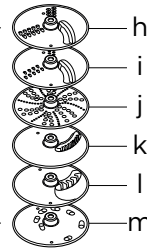
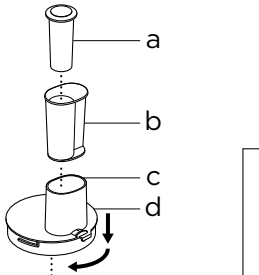
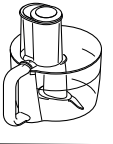
15



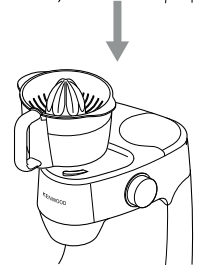
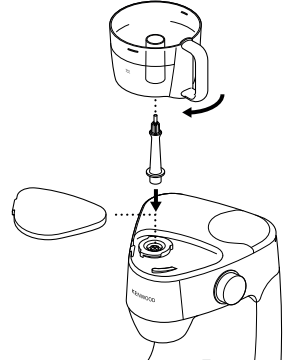
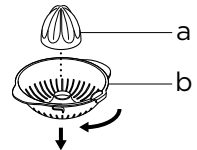
16

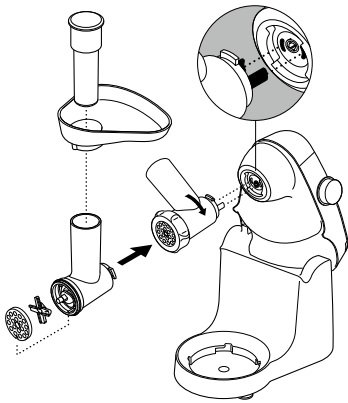
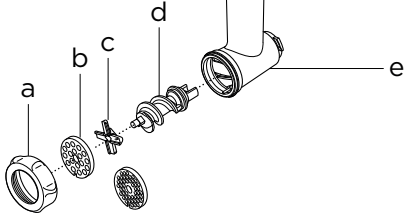
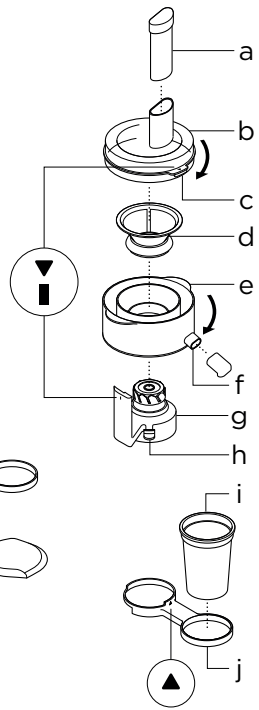
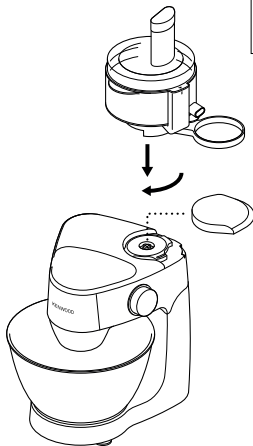
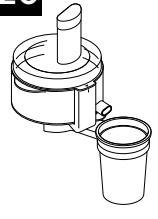
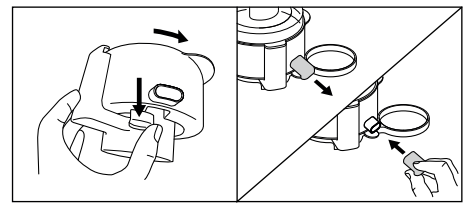
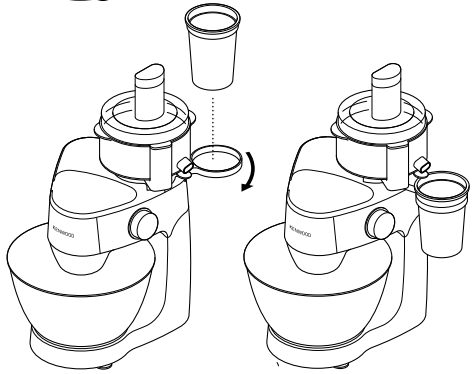
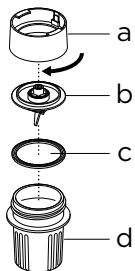
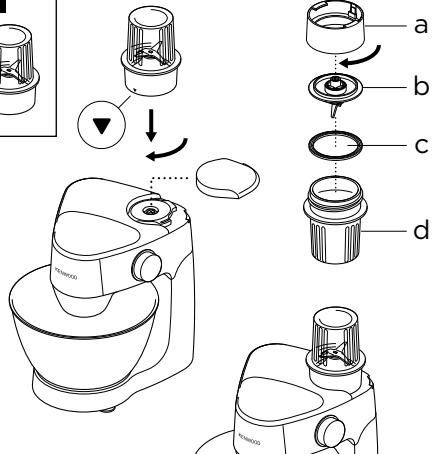
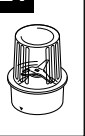


17

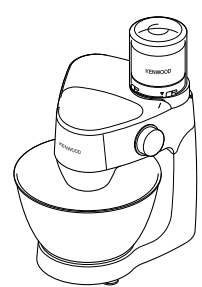
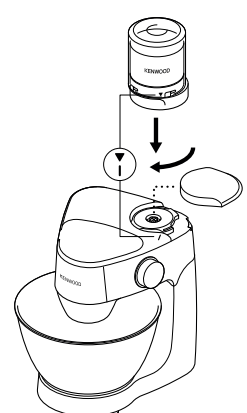
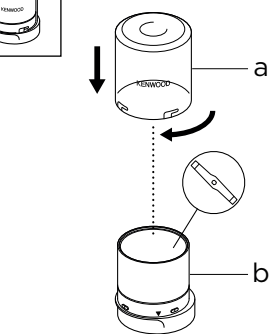


18

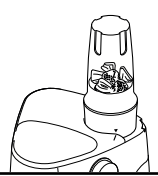
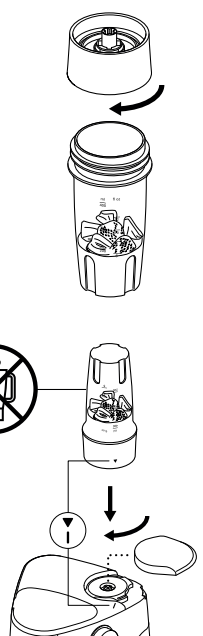
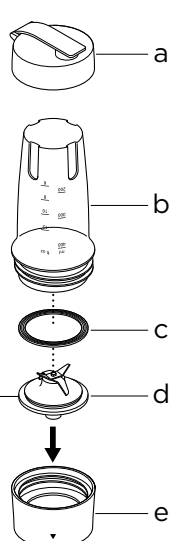


19**20****21**

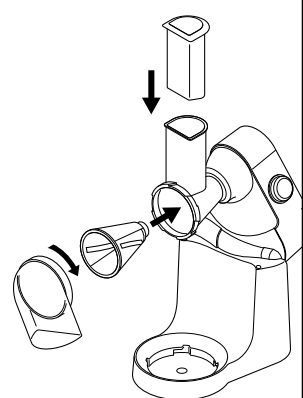
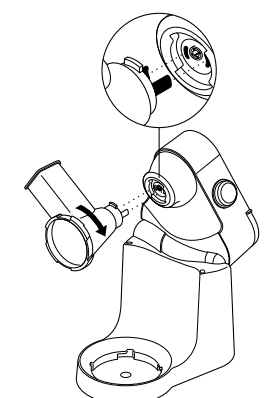
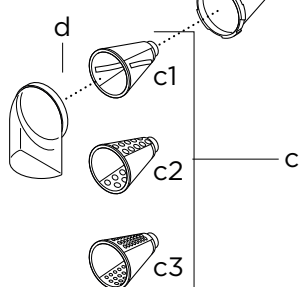
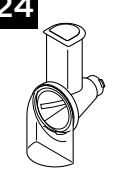
22

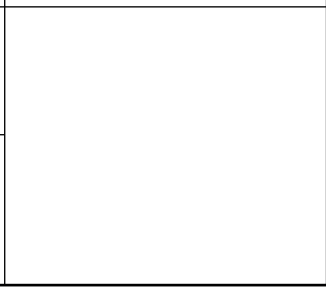
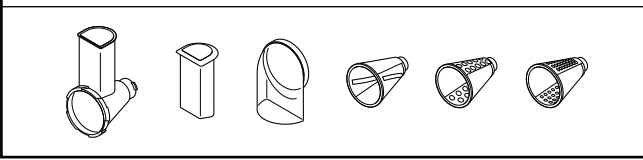
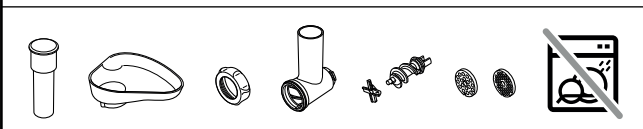
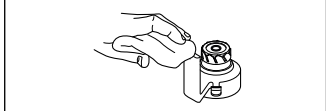
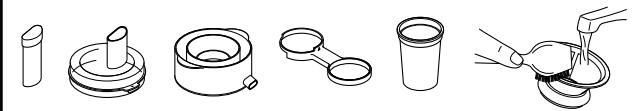
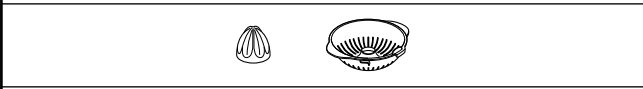
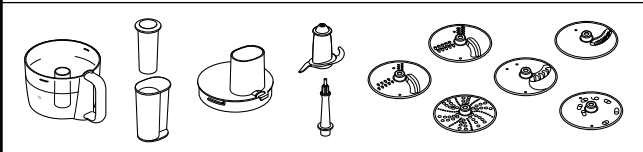
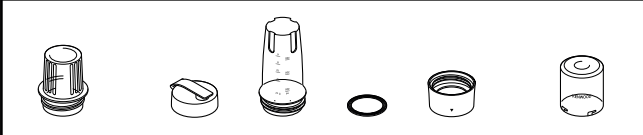
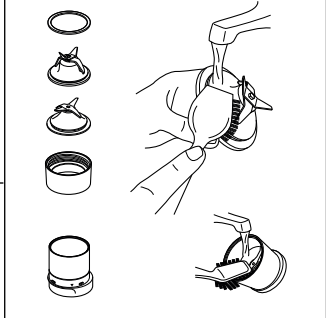
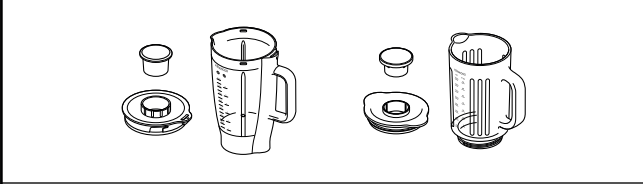
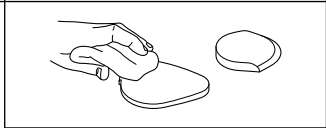
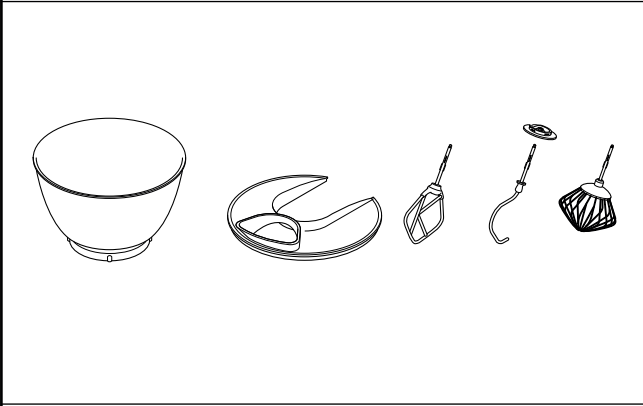


23



24





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.
- Gireu el control de velocitat a la posició d'apagat "O" (OFF) i desendolleu l'aparell:
 - abans d'acoblar o treure les tapes de les sortides/estris/accessoris;
 - després del seu ús i quan no l'utilitzeu;
 - abans de netejar-lo.
- **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
Ganxo de pastar	8 minuts	Desendolleu l'aparell i deixeu-lo refredar durant 15 minuts
Batedora de got/ Blend-Xtract 2GO	60 segons	
Molinet	30 segons	
Molinet triturador	90 segons	
Picadora de carn	10 minuts	

- Mantingueu els dits allunyats de les peces mòbils i dels accessoris acoblats. No fiquem mai la mà ni els dits al mecanisme de frontissa.
- No deixeu mai el robot de cuina sense vigilància quan estigui en funcionament.
- No utilitzeu mai un aparell danyat. Feu-lo revisar o reparar: consulteu la secció "Servei tècnic i atenció al client".
- No deixeu mai que el cable quedi penjant d'un lloc on un nen pugui agafar-lo.
- No deixeu que la unitat de potència, el cable o l'endoll es mullin.
- Comproveu que no hi hagi estris del bol acoblats o guardats al bol quan utilitzeu les sortides de transmissió.
- No utilitzeu mai un accessori no autoritzat ni més d'un accessori alhora.
- No sobrepassu mai les quantitats indicades a la taula d'usos recomanats.
- Aneu amb compte quan aixequem aquest aparell. Assegureu-vos que el capçal estigui correctament fixat en posició baixada i que el bol, els estris, les tapes de les sortides i el cable estiguin fixos abans d'aixecar-lo.
- Cal vigilar els nens per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- No mogueu ni aixequem el capçal de la batedora amb un accessori acoblat, ja que això podria afectar l'estabilitat del robot de cuina.
- No poseu l'aparell en funcionament a prop de la vora del taulell.
- 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.

- Un mal ús de l'aparell pot provocar lesions.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- 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.


Seguretat general dels accessoris

- **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.**
- Mantingueu les mans i els estris fora de la batedora de got i del bol del processador d'aliments mentre l'aparell estigui connectat a la font d'alimentació.
- L'aparell no funcionarà si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- La potència nominal es basa en l'accessori picadora/molinet compacte. És possible que altres accessoris requereixin menys potència.
- Si quan utilitzeu un accessori, l'aparell vibra en excés, reduïu la velocitat o atureu el robot i traieu una part del contingut.
- Aquests accessoris **s'espallaran** i poden causar lesions si el mecanisme d'enclavament se sotmet a una força excessiva.
- **NO processeu ingredients calents.**
- **RISC DE CREMADES:** cal deixar que els ingredients calents es refredin a temperatura ambient abans de posar-los al bol del processador d'aliments, al molinet, al got, a l'ampolla o abans de barrejar-los.

Accessori batedora de got/Blend-Xtract 2GO

- No acobleu mai la unitat de fulles a la unitat de potència sense que el got/l'ampolla de la batedora de got estiguin col·locats.
- **AT282 Important:** la faldilla de la part inferior del got es col·loca durant la fabricació de l'aparell i no s'ha d'intentar treure-la.
- 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.
- No processeu espècies com ara claus d'olor, anet i llavors de comí, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- No utilitzeu la batedora de got com a recipient d'emmagatzematge. Deixeu-la buida quan no la utilitzeu.
- No bateu mai quantitats superiors a la capacitat màxima indicada en el got/l'ampolla (o menys per a líquids escumosos com els batuts).

Accessori Blend-Xtract 2GO

-  **L'ampolla només es pot fer servir amb ingredients freds. No processeu ingredients calents.**
- No begueu mai cap líquid calent de l'ampolla.
- Quan begueu per la tapa, proveu 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.
- 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 mai ingredients secs (p. ex., espècies o fruites seques) ni feu funcionar la batedora de got quan estigui buida.
- Alguns líquids augmenten de volum i produeixen escuma durant el procés de barreja, p. ex., la llet; per tant, no ompliu massa la batedora i assegureu-vos que el conjunt de fulles estigui col·locat correctament.

Processador d'aliments

- La fulla 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, tant durant la manipulació com durant la neteja.**
- **Quan talleu o ratlleu aliments, no deixeu que el bol s'ompli fins a l'alçada del disc de tall: buideu-lo regularment.**
- **No sobrepassu el nivell de capacitat "MAX" marcat al bol.**
- Traieu sempre la fulla abans d'abocar el contingut del bol.
- No utilitzeu mai els dits per empènyer els aliments cap avall pel tub d'alimentació. Utilitzeu sempre l'empenyedador subministrat.
- Abans de treure la tapa del bol del processador d'aliments, apagueu l'aparell i espereu fins que la fulla o els discos s'hagin aturat completament.
- No utilitzeu la tapa per fer funcionar el processador, utilitzeu sempre el control de velocitat.

Picadora de carn

- Assegureu-vos sempre que la carn no contingui ossos, pell, etc., abans de picar-la.
- Quan piqueu fruites seques, poseu-ne només unes quantes cada vegada i deixeu que l'hèlix les reculli abans d'afegir-ne més.
- Utilitzeu sempre l'empenyedador de la picadora subministrat. No fiqueu mai els dits ni els estris al tub d'alimentació.
- Advertiment: la fulla és molt afilada, manipuleu-la amb cura tant durant l'ús com durant la neteja.
- Assegureu-vos que l'accessori estigui ben fixat en la seva posició abans d'encendre l'aparell.
- **No renteu cap peça al rentaplats.** No utilitzeu mai una solució de sosa.
- Netegeu les pantalles amb oli vegetal i després emboliqueu-les en paper vegetal per evitar que es descolorin/oxidin.

Liquidadora

- **No utilitzeu la liquidadora si el filtre, la tapa o el bol estan danyats o tenen esquerdes visibles.**
- Les fulles a la base del filtre són molt afilades; aneu amb compte a l'hora de manipular i netejar el filtre.
- Abans de treure la tapa, apagueu l'aparell i espereu que el filtre s'aturi.
- Utilitzeu únicament l'empenyedador subministrat. No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació. Desendolieu l'aparell abans de desobstruir el tub d'alimentació.
- Si en utilitzar aquest accessori, l'aparell vibra en excés, ajusteu la velocitat o atureu l'aparell, desendolieu-lo i traieu qualsevol resta de polpa del tambor (la liquidadora vibra si la polpa no està distribuïda de manera uniforme).

Picadora i molinet triturador compactes

- No toqueu les fulles afilades. Mantingueu el conjunt de fulles fora de l'abast dels nens.
- Abans de treure el molinet del robot:
 - apagueu l'aparell;
 - espereu fins que les fulles s'hagin aturat completament;
 - aneu amb compte de no desenroscar el vas/la tapa del conjunt de fulles.
- Utilitzeu el vas/la tapa i el conjunt de fulles únicament amb la base subministrada.
- No acobleu mai el conjunt de fulles a l'aparell sense que el vas/la tapa estiguin col·locats.
- No processeu espècies dures com ara arrel de cúrcuma seca, ja que podrien danyar la fulla.

Tallador giratori

- No fiqueu mai els dits al tub d'alimentació. Utilitzeu únicament l'empenyedador subministrat amb el tallador giratori.
- No feu servir una força excessiva per empènyer els aliments pel tub d'alimentació, ja que podrieu danyar l'accessori.
- Manipuleu els cons de tall amb cura, ja que són molt afilats.

Neteja

- Apagueu i desendolieu sempre l'aparell abans de netejar-lo.
- Desmunteu els accessoris completament abans de netejar-los.
- Per facilitar la neteja, renteu sempre les peces immediatament després del seu ús.
- 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.
- **Manipuleu les fulles, els cons de tall i els discos amb cura, ja que són molt afilats.**

Unitat de potència

- Netegeu-la amb un drap humit i després eixugueu-la bé.
- No la submergeu mai en aigua ni utilitzeu productes abrasius.
- Assegureu-vos que els peus a la base de la batedora estiguin nets.

Bol

- No utilitzeu mai un raspall de filferro, un fregall d'acer ni lleixiu per netejar el bol d'acer inoxidable. Utilitzeu vinagre per eliminar les incrustacions de calç.
- Mantingueu-lo allunyat de la calor (part superior de la cuina, forns o microones).

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

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

Abans d'utilitzar l'aparell per primera vegada

- Per netejar les peces, consulteu "Neteja".

Descripció de l'aparell

Robot de cuina

- ① **Sortida de velocitat mitjana**
- ② Tapa de la sortida de velocitat mitjana
- ③ Tapa de la sortida de velocitat alta
- ④ **Sortida de velocitat alta**
- ⑤ Unitat de potència
- ⑥ Control d'encesa/apagada i de velocitat
- ⑦ Bol
- ⑧ **Presa dels estris**
- ⑨ Capçal de la batedora
- ⑩ Palanca per alliberar el capçal
- ⑪ Protector antiesquixades

Estris del bol

- ⑫ Batedor
- ⑬ Ganxo de pastar amb protector amovible
- ⑭ Batedor de varetes

Accessoris

És possible que el vostre robot de cuina no inclogui necessàriament tots els accessoris que s'enumeren. Els accessoris depenen del model seleccionat.

Per obtenir més informació o per demanar accessoris opcionals no inclosos al paquet, visiteu el lloc web de Kenwood www.kenwoodworld.com.

- ⑮ Batedora de got de plàstic (AT282)
- ⑯ Batedora de got de vidre (AT283)
- ⑰ Processador d'aliments (AT284)
- ⑱ Espremedor de cítrics (requereix el model AT284)
- ⑲ Picadora de carn (AT281)
- ⑳ Liquadora (AT285)
- ㉑ Picadora/molinet compacte (AT286)
- ㉒ Molinet triturador
- ㉓ Blend-Xtract 2GO
- ㉔ Tallador giratori

Ús del bol i els estris

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

- A** Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i aixequiu el capçal de la batedora amb cura.
- B** Acobleu el bol i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- C** Empenyeu l'estri seleccionat dins de la presa dels estris; sentireu un "clic" quan estigui ben acoblat.
- Per evitar l'entrada de menjar, comproveu sempre que el protector estigui acoblat a l'eix del ganxo de pastar abans d'inserir-lo a la sortida.
- D** Premeu la palanca per alliberar el capçal cap avall i abaixeu el capçal amb cura. Endol·leu l'aparell a la font d'alimentació.
- E** Feu lliscar el protector antiesquitxades sobre el bol per acoblar-lo.
- Durant la barreja, es poden afegir ingredients directament al bol a través del tub d'alimentació.
- F** Gireu el control de velocitat a l'ajust desitjat. Utilitzeu el botó Pulse (P) per generar impulsos breus de velocitat.

Després de processar els aliments, gireu el control de velocitat a "0" i desendol·leu l'aparell de la font d'alimentació.

Aixequiu el capçal de la batedora i, mentre el subjecteu fermament, traieu l'estri de la sortida estirant-lo.

Consells i suggeriments

Batedor

- Quan bateu mantega i sucre per preparats per a pastissos, feu servir sempre la mantega a temperatura ambient o ablaui-la abans d'utilitzar-la.
- Apagueu l'aparell i raspeu el bol amb una espàtula quan sigui necessari.
- Utilitzeu ingredients freds per a la massa per a pastissos a no ser que la recepta indiqui el contrari.

Ganxo de pastar

- Els ingredients es barregen millor si es posa primer el líquid.
- Atureu l'aparell a intervals i raspeu la barreja del ganxo de pastar.

Farina

- Els diferents lots de farina varien quant a la quantitat de líquid necessari. La viscositat de la massa exerceix un efecte directe sobre la càrrega en l'aparell. Vigileu l'aparell mentre la massa s'estigui barrejant.

Batedor de varetes

Important

- **No utilitzeu el batedor de varetes per a barreges pesades (p. ex., batre mantega i sucre), ja que podrieu danyar-lo.**
- S'obtenen millors resultats si els ous estan a temperatura ambient.
- Abans de batre clares d'ou, comproveu que no hi hagi greix ni rovell d'ou al batedor de varetes o al bol.
- Maionesa: per obtenir millors resultats, raspeu el bol amb una espàtula després d'afegir l'oli i feu funcionar el batedor de varetes durant 10 segons més a velocitat màxima.
- Barreges per arrebossat: primer, afegiu la farina al bol, després afegiu el líquid i barregeu a velocitat mínima per incorporar els ingredients.

Control del sensor de velocitat electrònic

La vostra batidora està equipada amb un control del sensor de velocitat electrònic dissenyat per mantenir la velocitat en diferents condicions de càrrega com, per exemple, quan pasteu massa de pa o quan s'afegeixen ous a una barreja per a pastís.

Per tant, és possible que escolteu alguna variació en la velocitat durant el funcionament a mesura que la batidora s'ajusti a la càrrega i la velocitat seleccionades, la qual cosa és normal.

Punts a tenir en compte:

- No sobrepassau mai les capacitats màximes indicades, ja que podeu sobrecarregar l'aparell.
- **És normal que el capçal de la batidora es mogui una mica quan es barregen càrregues pesades com ara massa de pa.**
- Si el capçal de la batidora s'aixeca durant el funcionament, l'aparell seguirà funcionant. Desendolieu sempre l'aparell abans d'aixecar el capçal.
- **L'aparell no funcionarà a menys que totes les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.**
- Si sentiu que l'aparell s'ofega, apagueu-lo i traieu una part de la barreja o augmenteu la velocitat.
- El vostre aparell està equipat amb una funció "d'arrencada suau" per minimitzar els vessaments. No obstant això, si l'aparell s'encén amb una barreja pesada al bol com ara massa de pa, és possible que noteu que a la batidora li costa uns segons assolir la velocitat seleccionada.
- Traieu sempre els accessoris acoblats a les sortides abans d'aixecar el capçal de la batidora.

Ús de les sortides de transmissió

Accessoris de la sortida de velocitat alta ④

Traieu la tapa de la sortida de velocitat alta ③.

Comproveu que la tapa de la sortida de velocitat mitjana estigui col·locada, altrament, l'aparell no funcionarà.

Accessoris de la sortida de velocitat mitjana ①

Traieu la tapa de la sortida de velocitat mitjana ②.

Comproveu que la tapa de la sortida de velocitat alta estigui col·locada, altrament, l'aparell no funcionarà.

Ús dels accessoris

Consulteu les il·lustracions corresponents per a cada accessori i vegeu els consells i suggeriments a la secció de cada accessori.

15 Batidora de got de plàstic

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

16 Batidora de got de vidre

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

Munteu la batidora de got tal com es mostra a la il·lustració 15 i 16

Nota: comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat, en cas contrari, el contingut podria degotar.

Acoblament de la tapa

- 15 Batedora de got de plàstic: gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixada.
- 16 Batedora de got de vidre: empenyeu-la cap avall perquè quedi ben fixada.

Consells i suggeriments

No processeu ingredients calents.

- Quan feu maionesa, poseu tots els ingredients, excepte l'oli, dins de la batedora de got. A continuació, amb l'aparell en marxa, traieu el tap d'ompliment i afegiu l'oli lentament i de manera uniforme.
- Quan treballeu amb barreges espesses, p. ex., patés i salses, potser caldrà raspar les restes de menjar dels costats. Si la barreja és difícil de processar, afegiu-hi més líquid.
- Per barrejar ingredients secs, trossegeu-los, traieu el tap d'ompliment i, amb l'aparell en marxa, introduïu els trossos un a un.

17 Processador d'aliments

- a Empenyedor petit
- b Empenyedor gran
- c Tub d'alimentació
- d Tapa
- e Bol
- f Eix motor
- g Fulla

Discs (si s'hi inclouen)

- h Disc tallador/ratllador gruixut
- i Disc tallador/ratllador fi
- j Disc ratllador extrafi
- k Disc per tallar en tires fines a l'estil juliana
- l Disc per tallar en tires estàndard
- m Disc ratllador extragruixut

Munteu el processador d'aliments tal com es mostra a la il·lustració 17

- 1 Poseu l'eix motor sobre la sortida.
- 2 Col·loqueu el bol sobre l'eix motor amb la nansa per sobre del control de velocitat i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc.
- 3 Col·loqueu la fulla, un dels discos o l'espremedor de cítrics. **La fulla i la secció de tall dels discos són afilades, per això cal manipular-les sempre amb cura.**

Consells i suggeriments

- Talleu la carn, el pa i les verdures a daus de 2 cm abans de processar-los.
- Les herbes aromàtiques es piquen millor si estan netes i seques.
- Quan utilitzeu la fulla, tingueu cura de no processar els aliments excessivament.
- No utilitzeu la fulla per picar glaçons o altres aliments durs com ara les espècies, ja que podrien danyar l'accessori.
- Si afegiu essència d'ametlla o aromatitzants, eviteu el contacte amb el plàstic, ja que poden deixar taques.

Discos

- 1 Trieu el tub d'alimentació que desitgeu utilitzar. L'empenyedor conté un tub d'alimentació més petit per processar els aliments d'un en un o per a ingredients petits.
- 2 Poseu els aliments al tub d'alimentació.
- 3 Enceneu l'aparell i empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedor; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.

Per utilitzar el tub d'alimentació petit,

poseu primer l'empenyedor gran dins del tub. **Per utilitzar el tub d'alimentació gran,** feu servir els dos empenyadors junts.

- No deixeu que el bol s'ompli fins a l'alçada del disc de tall: buideu-lo regularment.
- No sobrepassu el nivell de capacitat "MAX" marcat al bol.

Consells i suggeriments

- Quan utilitzeu els discos reversibles, assegureu-vos que el costat tallant desitjat estigui cap amunt.
- Utilitzeu ingredients frescos.
- No tal·leu els aliments en trossos massa petits. Per evitar que el menjar llisqui durant el processament, ompliu bé el tub d'alimentació gran o feu servir el tub d'alimentació petit.
- Quan tal·leu o ratlleu, els aliments col·locats en sentit vertical surten més curts que els que es col·loquen en sentit horitzontal.
- Després d'utilitzar un disc, sempre quedaran petites restes de menjar al disc o al bol.

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.

18 Espremedor de cítrics

- a Con
- b Colador

Nota: aquest accessori només es pot utilitzar juntament amb el processador d'aliments AT284.

Munteu l'esprenedor de cítrics tal com es mostra a la il·lustració 18

- 1 Poseu el colador dins del bol i assegureu-vos que la llengüeta a la vora quedi ben fixada dins la nansa del bol.
- 2 Poseu el con sobre l'eix motor i gireu-lo fins que arribi a baix.
- 3 Tal·leu la fruita per la meitat. Poseu l'interruptor a velocitat 3 i premeu la fruita sobre el con.

19 Picadora de carn

- a Femella de tancament
- b Pantalles: mitjana o gruixuda (depèn de la variant del model)
- c Fulla
- d Hèlix
- e Cos
- f Safata
- g Empenyedador

Munteu la picadora de carn tal com es mostra a la il·lustració 19

- 1 Poseu l'hèlix dins del cos.
- 2 Acobieu la fulla; assegureu-vos que estigui col·locada correctament amb el costat tallant cap a fora.
- 3 Acobieu una pantalla; alineeu el passador amb l'osca.
- 4 Ajusteu la femella de tancament sense prémer massa.

Ús de la picadora de carn

- 1 Aixequiu el capçal de la batidora. Comproveu que les tapes de totes dues sortides estiguin acoblades.
- 2 Amb l'accessori en la posició mostrada, alineu les llengüetes de posicionament a l'extrem de l'hèlix amb les corresponents ranures a la sortida de transmissió.
- 3 Empenyeu l'accessori dins de la sortida i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc.
- 4 Premeu la femella de tancament manualment.

- 5 Acobleu la safata.
- 6 Talleu la carn en tires de 2,5 cm d'amplada.
- 7 Seleccioneu la velocitat màx. Amb l'empenyedador, empenyeu el menjar suaument, un tros cada vegada. **No empenyeu amb força**, ja que podríeu danyar l'aparell.

Consells i suggeriments

- **Descongeleu completament els aliments congelats abans de picar-los.**
- Assegureu-vos sempre que la carn no contingui ossos, pell, etc., abans de picar-la.

20 Liquidadora

- a Empenyedor
- b Tapa
- c Llengüeta d'enclavament de la tapa
- d Filtre
- e Dipòsit de la polpa
- f Boca de sortida del suc (broc abocador)
- g Unitat base
- h Palanca per alliberar el dipòsit de la polpa
- i Got
- j Suport del got

Munteu la liquidadora tal com es mostra a la il·lustració **20**

- 1 Col·loqueu el dipòsit de la polpa sobre la unitat base i gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben fixat al seu lloc. Quan estigui correctament acoblat, la boca de sortida del suc ha de quedar situada per sobre de la palanca per alliberar el dipòsit de la polpa.
- 2 Acobleu el filtre i empenyeu-lo fermament perquè encaixi all seu lloc.
- 3 Col·loqueu la tapa sobre el dipòsit de la polpa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge per alinear la fletxa ▼ de la tapa amb la marca I a la unitat base.

- 4 Col·loqueu el suport del got sobre la part inferior de l'accessori; la fletxa ▲ que hi ha al suport del got ha d'estar apuntant cap amunt i quedar alineada amb la boca de sortida del suc.
- 5 Mentre sosteniu el suport del got, acobleu l'accessori a la sortida alineant el broc per sobre de la cantonada del robot i després gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat al seu lloc.
- 6 Per acoblar el got, gireu el suport per allunyar-lo una mica del broc i després poseu el got al suport. Gireu el got de manera que quedi situat sota la boca de sortida del suc.
- 7 Talleu els aliments perquè encaixin bé al tub d'alimentació.
- 8 Gireu a velocitat màxima i després poseu el menjar al tub d'alimentació. **Empenyeu cap avall de manera uniforme amb l'empenyedador; no fiqueu mai els dits al tub d'alimentació.**

Important

- Si la liquidadora comença a vibrar, apagueu-la i buideu la polpa del filtre. La liquidadora vibra si la polpa no està distribuïda de manera uniforme.
- Alguns aliments molt durs poden fer que l'accessori vagi més lent o que s'aturi. Si això passa, desconnecteu l'aparell i netegeu el filtre.
- Apagueu l'aparell i buideu els dipòsits de la polpa i del suc regularment durant l'ús.

Consells i suggeriments

- Cítrics: per obtenir millors resultats, utilitzeu l'espremedor de cítrics que està disponible per separat.
- Introduïu els aliments tous lentament per extreure el màxim suc possible.

- Traieu els pinyols (prunes, préssecs, cireres, etc.).
- Traieu les pells dures (melons, pinyes, cogombres, etc.).
- Els aliments de pell tova i altres aliments només cal rentar-los (p. ex., pomes, peres, pastanagues, espínacs, raïm, maduixes, api, etc.).

Recomanacions de salut

- Per conservar les vitamines, beveu el suc com més aviat millor.
- Si heu de guardar el suc durant unes hores, poseu-lo al frigorífic i afegiu-hi unes gotes de suc de llimona per mantenir-lo fresc.
- No begueu més de tres gots de suc de 230 ml al dia, tret que hi estigieu acostumat.
- Diluïu els succhs per als nens amb una quantitat equivalent d'aigua.
- El suc de verdures de color verd fosc (bròquil, espínacs, etc.) o vermell fosc (remolatxa, col lombarda, etc.) és molt fort, per la qual cosa s'ha de diluir sempre.
- Els succhs de fruita tenen un alt contingut en fructosa (sucre procedent de la fruita), per la qual cosa les persones diabètiques o amb un nivell baix de sucre a la sang han d'evitar beure massa suc.

Desmuntatge de l'espresmedor

Invertiu el procediment de muntatge. Per treure el dipòsit de la polpa de la unitat base, premeu la palanca a la unitat base i gireu el dipòsit de la polpa en sentit contrari a les agulles del rellotge. Després, traieu-lo.

Boca de sortida del suc (broc abocador)

- El broc està dissenyat per poder treure'l per netejar-lo. Estireu el broc per treure'l.

- Per tornar a col·locar el broc després de netejar-lo, empenyeu-lo fins al fons.

21 Picadora/molinet compacte

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

Munteu el molinet tal com es mostra a la il·lustració 21

- 1 Poseu els ingredients al vas.
- 2 Comproveu que l'anell de segellat estigui correctament acoblat a la unitat de fulles. Si l'anell de segellat no està correctament acoblat, el contingut podria degotar.
- 3 Gireu la unitat de fulles cap per avall. Poseu-la dins del vas, amb les fulles cap avall.
- 4 Enrosqueu la base al vas fins que estigui ben ajustada.
- 5 Poseu el molinet sobre la sortida amb la fletxa que hi ha a la base del molinet cap a la part posterior de l'aparell. Gireu el molinet en el sentit de les agulles del rellotge per fixar-lo fermament al seu lloc fins que les dues fletxes quedin alineades.
- 6 Enceneu l'aparell i poseu-lo a velocitat màxima.

Consells i suggeriments

- No es recomana processar espècies, ja que podrien danyar les peces de plàstic.
- No processeu ingredients calents; deixeu que es refredin abans de processar-los.

22 Molinet triturador

- a Tapa
- b Conjunt de fulles del molinet

Munteu el molinet tal com es mostra a la il·lustració 22

Nota:

- Per evitar vessaments durant el processament, la tapa ha estat dissenyada perquè quedi fermament ajustada al conjunt de fulles.
- La tapa no es pot treure del conjunt de fulles mentre estigui acoblada a la unitat de potència.
- Ompliu i munteu sempre el molinet abans d'acoblar-lo a la sortida.

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.
- Talleu el gingebre i el coco en trossos petits abans de processar-los.

23 Blend-Xtract 2GO

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

Munteu-lo tal com es mostra a la il·lustració 23

Consells i suggeriments

- Tingueu en compte que quan l'ampolla s'omple fins a la capacitat màxima (400 ml), equival aproximadament a dues racions.
- Per a un millor resultat del procés de barreja, afegiu sempre el gel/els ingredients congelats a l'ampolla en primer lloc.
- Quan la beguda hagi assolit la consistència desitjada, podeu utilitzar el botó Pulse "P" per assegurar-vos que tots els ingredients estiguin ben barrejats.
- 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.

24 Tallador giratori

- a Empenyedor
- b Cos i tub d'alimentació
- c Con de tall
 - C1 tallar a rodanxes
 - C2 ratllar gruixut
 - C3 ratllar fi
- d Protecció/retenidor del con

Munteu-lo tal com es mostra a la il·lustració **24**

Muntatge i ús del tallador giratori







- 1 Aixequeu el capçal de la batedora. Comproveu que les tapes de totes dues sortides estiguin acoblades.
- 2 Amb el cos de l'accessori en la posició mostrada, alineeu les llengüetes de posicionament a l'extrem de l'accessori amb les corresponents ranures a la sortida de transmissió.
- 3 Acobieu el con desitjat i gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge per fixar-lo al seu lloc.
- 4 Acobieu el retenidor del con; alineeu l'osca amb el tall al cos. Gireu-lo en el sentit de les agulles del rellotge perquè quedi ben fixat.
- 5 Col·loqueu el bol per a barreges o poseu un bol adequat sota la sortida.
- 6 Poseu els aliments al tub d'alimentació i utilitzeu la velocitat MAX. Empenyeu suaument cap avall amb l'empenyedador.

Nota: l'empenyedador només encaixarà d'una manera.

Taula d'usos recomanats

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g).





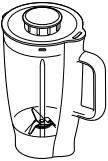
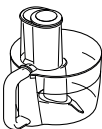

*** Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**

Estris del bol	Recepta/procés				 (Minuts)
	Batre mantega/margarina i sucre		Pastís de fruites 1,8 kg en total (barreja de 6 ous)	Mín → Màx	3 - 5
	Batre ous per incorporar-los en preparats per a pastissos			4 → Màx	1 - 4
	Afegir farina, fruita, etc.			Mín → 1	30 - 60 segons
	Rebosteria i galetes - barrejar mantega amb farina	Pes de la farina	450 g	Mín → 2	2 - 3
	Preparats per a pastissos en un sol pas	Pes total	1,6 kg	Mín → Màx	45 - 60 segons
	Massa de pa (amb llevat dur)	Pes de la farina	500 g	Mín ↓ 3	45 - 60 segons
		Pes total	805 g		5 - 7
	Massa amb llevat tou (enriquida amb mantega i ous)	Pes de la farina	500 g	Mín ↓ 3	45 - 60 segons
		Pes total	960 g		5 - 7
	Clares d'ou		8	Mín → Màx	1½ - 3
	Pans de pessic sense greix		620 g (barreja de 6 ous)		4 - 6
	Nata		250 - 600 ml	Mín → Màx	2 - 4
	Maionesa	Rovells d'ou	4	Màx	1 - 2
	Massa per a panqueques		1 l	Mín ↓ Màx	10 segons ↓ 45 - 50 segons

Taula d'usos recomanats

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g).






*** Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**

Estris del bol/ accessoris	Recepta/procés				 (Minuts)
 	Líquids, begudes i smoothies freds	Plàstic AT282	1,5 l	Màx	30 - 60 segons
		Vidre AT283	1,2 l		
	Batuts/llet freda	Plàstic AT282	1,2 l	Màx	15 - 30 segons
		Vidre AT283	800 ml		
	Glaçons	6 (125 g)	P	15 - 30 segons	
 	Carn i peix crus	400 g	3 → Màx	15 - 20 segons	
	Ceba	250 g	P	5 - 10 segons	
	Galetes	100 - 250 g	Màx	20 - 30 segons	
	Massa per a pastissos - barrejar mantega amb farina Afegir aigua per combinar ingredients per a massa per a pastissos	Pes de la farina 340 g	Màx	10 segons	
		Preparats per a pastissos en un sol pas	800 g	Min → Màx	10 - 20 segons
	Maionesa	Rovells d'ou	3 - 4	Màx	1 - 2

Taula d'usos recomanats

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g).






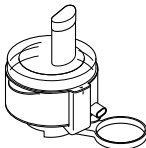



*** Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**

Estris del bol/ accessoris	Recepta/procés			 (Minuts)
 	Tallar a rodanxes i ratllar formatge, pastanaga, patata, col, carabassó o remolatxa	No sobrepassau la marca de nivell màxim al bol.	Màx	10 - 20 segons
	Tallar a rodanxes aliments més tous com ara cogombres i tomàquets		4 - Màx	
	Formatge parmesà i patates		Màx	
 	Patates per a patates fregides i ingredients fermes per a amanides, guisats i salses (p. ex., pastanaga, colinap, carabassó i cogombre)		Màx	
	Ratllar pastanagues i formatges		Màx	

Taula d'usos recomanats

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 - 63 g).




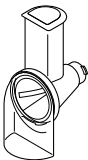
*** Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**

Accessoris	Recepta/procés			 (Minuts)
	Tots els cítrics	1 kg	3	2 - 3
	Carn i peix	-	Màx	10
	Fer suc de fruita i verdures, p. ex., pastanagues, pomes, pinya, tomàquets i raïm	500 g	Màx	30 - 60 segons
	Verdures i fruites toves, p. ex., tomàquets i raïm	500 g	Màx	
	Fruites seques	50 g	Màx	30 segons
	Grans de cafè	50 g	Màx	30 segons
	Purés freds	50 g	Màx	30 segons
	Adob de fruites seques i mel especiada Mel (a temperatura ambient) Mantega de cacauet cruixent Xili petit	250 g 40 g 1		P
	Espècies - com ara grans de pebre negre, llavors de cardamom, llavors de comí, llavors de coriandre, llavors de fonoll, claus d'olor sencers, etc.	50 g	Màx	30 - 90secs
	Grans de cafè	50 g	Màx	15 - 30 secs
	Fruites seques	50 g	Màx	10 - 15 secs
	Xilis	30 g	Màx/P	10 secs
	Arrel de gingebre fresc	30 g	Màx/P	10 secs
	All	4	Màx/P	10 secs
	Begudes i smoothies	50 g	Màx/P	20 - 30 secs
		400 ml (Quant. congelada màx. 60 g)	Màx	30 - 60 secs

Taula d'usos recomanats

Mides dels ous utilitzats = mida mitjana (pes 53 – 63 g).

*** Això és només una orientació i variarà depenent de la recepta exacta i dels ingredients que es processin.**

Accessoris	Recepta/procés			 (Minuts)
	S'utilitza per tallar a rodanxes i ratllar aliments com ara pastanaga, cogombre, pomes, patata, xocolata, formatge dur i fruites seques.	1 kg	Max	2 - 3

Instruccions de neteja - Consulteu la il·lustració corresponent **25**

Servei tècnic i atenció al client

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



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

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus dispostat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Guia de resolució de problemes

Problema	Causa	Solució
L'aparell s'ha aturat durant el funcionament.	No hi ha corrent elèctric.	Comproveu que l'aparell estigui endollat.
	L'aparell està sobrecarregat/s'han sobrepassat les capacitats màximes.	Gireu el control de velocitat cap a la posició d'apagada, espereu uns segons i torneu a seleccionar la velocitat. L'aparell ha de reprendre el funcionament immediatament. Comproveu les capacitats màximes indicades a la "Taula d'usos recomanats".
	Les tapes de les sortides no estan col·locades o s'han desbloquejat.	Comproveu que les tapes de les sortides estiguin acoblades correctament.
Els accessoris de velocitat mitjana o alta no funcionen.	L'accessori no està acoblat o no s'ha bloquejat correctament.	Comproveu que l'accessori estigui bloquejat correctament.
	Una altra tapa de la sortida no està acoblada correctament.	Comproveu que una altra tapa de la sortida estigui acoblada correctament.
Moviment al taulell.	Els peus a la part inferior de la unitat estan mullats o bruts.	Comproveu regularment que els peus estiguin nets i secs.
El contingut degota a través de la unitat de fulles de la batedora de got, el Blend-Xtract 2GO o l'accessori molinet.	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".
Baix rendiment dels estris/accessoris.	Consulteu els consells a la secció "Ús de l'accessori" pertinent. Comproveu que els accessoris estiguin correctament acoblats.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2023 Kenwood Limited. All rights reserved



5720071714/1